sale&pepe

SALEPEPE.IT

FEBBRAIO 2021 - € 3,90

MEZZELUNE AL COCCO E CIOCCOLATO

pag.39

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 34 - Mensile - PT(Cont) € 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur € 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 - Germania € 10,00 - USA $ 15,00

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 26 GENNAIO 2021

Frittelle di Carnevale
Sì, ma lievitate: gonfie, soffici e anche ripiene

Pizzoccheri creativi
Ricetta di tradizione e nuovi condimenti

Sua maestà il maiale
Una prelibatezza antichissima e contemporanea

Cavoli cinesi
Da conoscere, apprezzare e cucinare all'italiana

Qui accanto, da destra a sinistra: un'immagine tratta dal servizio "Attorno al camino" (a pagina 80); millefoglie di pane carasau al forno (ricetta a pagina 96); pak choi al vapore con salsa allo zenzero e anacardi (ricetta a pagina 72)







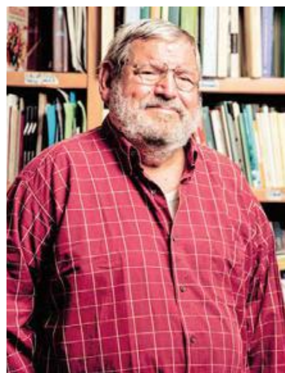
Sommario *febbraio*

RUBRICHE









HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

FLAVIO BOTTONI
È PRESIDENTE DELL'ACCADEMIA DEL PIZZOCCHERO DI TEGLIO. IL SODALIZIO, NATO NEL 2002, HA COME SCOPO LA TUTELA E LA PROMOZIONE DEL CELEBRE PIATTO VALTELLINESE E DELL'ENOGASTRONOMIA DELLA PROVINCIA DI SONDRIO. CE NE PARLA A PAGINA 14.

MARIANO GUARDIANELLI
TRENTASETTENNE, ARGENTINO DI NASCITA CON BISNONNI ITALIANI, FA PARTE DEL JRE DALLO SCORSO ANNO. NEL RISTORANTE STELLATO ABOCAR DUE CUCINE, CHE SI TROVA NEL CENTRO DI RIMINI, PROPONE PIATTI CHE EVOCANO LA ROMAGNA E IL SUDAMERICA. LO INCONTRIAMO A PAGINA 42.

GRAZIANO POZZETTO
GIORNALISTA, SCRITTORE, GASTRONOMO, BIBLIOFILO, CULTORE DELLA CUCINA DI TRADIZIONE ROMAGNOLA, È AUTORE DI MOLTI SAGGI SU QUESTO TEMA, TRA CUI *CARO VECCHIO PORCO TI VOGLIO BENE* (EDIZIONI IL PONTE VECCHIO). A PAGINA 48 CI PARLA DELLA CULTURA E DELLA GASTRONOMIA LEGATE AL MAIALE DI QUALITÀ.

indice delle ricette

FEBBRAIO 2021

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure e salse

Dessert e bevande



Casa che vai...

...CRESCIONDA CHE TROVI. STORIA, CURIOSITÀ E INFINITE VARIANTI DI UN DOLCE TIPICO DEL CARNEVALE SPOLETINO

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Claudia Compagni

Prima del sapore mi è piaciuto il nome: crescionda, un termine che rimane impresso, roboante e sinuoso al tempo stesso, un po' gioco del luna park, un po' termine futurista, invece indica una torta tipica del Carnevale spoletino. Come mi sono imbattuta in questa ricetta non so, sicuramente durante qualche mia ricerca notturna, e l'incontro ha evocato un ricordo rimasto in un angolino nascosto della mia memoria. C'è stato un periodo in cui tutte le domeniche mio padre, che non cucinava neppure un uovo, si cimentava con le creme al burro e con queste farciva torte a due o tre strati, imbevuti con abbondante Alchermes. Le basi, alti e perfetti pan di Spagna, provenivano dall'Istituto alberghiero dove mio padre insegnava educazione fisica e dove la sua gola (di sicuro i due aspetti vi sembreranno in contraddizione) lo portava a stringere non solo rapporti di colleganza ma anche di amicizia con chi insegnava tecniche di cucina o pasticceria, tra cui un collega di origine umbre che un giorno arrivò dicendogli: "tieni Luciano ti ho fatto un dolce della mia terra". E così la crescionda arrivò a casa, oggi ne sono certa, non avrei mai potuto dimenticare un nome così. E fuori dalle mie fantasie onomatopeiche il significato è quello di "crescia" cioè focaccia e "onta" perché nell'impasto si usava brodo di gallina vecchia, ma anche olio d'oliva o strutto e con questi grassi si intrideva il pane secco aggiungendo gli "schjianci", melette semiselvatiche aspre, uova e formaggio di pecora e miele per dolcificare, perché lo zucchero costava troppo. In pratica, sino a tutto il Settecento era una sorta di pizza agrodolce, cotta sulla brace del camino se non si possedeva il forno, fatta a occhio, in due versioni, entrambe in occasione del Carnevale: la "dorge" o dolce e la "poretta", poveretta con solo farina di granturco, acqua, uova e mele. La crescionda moderna è figlia dell'Ottocento quando divenne comune l'uso di zucchero, cacao e il liquore Mistrà. A seconda di come si mescolano gli ingredienti la torta cambia colore e consistenza, tanto che possiamo definirla "magica". Ma è solo questione di fisica e di chimica. Può risultare scura se si usa il cacao, bianca con latte e pane, gialla con farina di mais. Oppure può essere di due colori con gli amaretti e il latte, gli amaretti salgono in superficie e il latte rimane sotto o di tre colori: amaretti, latte e cioccolato. Cambia anche la consistenza, se la versione è quella che prevede di separare albumi e tuorli, di lavorare questi con lo zucchero e di montare i primi a neve. Una volta cotta sarà croccante in superficie e morbida sotto. Perché di questa specialità, che oggi è Pat (Prodotto Agroalimentare Tradizionale Umbro), ne esistono molte, anzi moltissime versioni tanto da alimentare il detto spoletino "casa che vai crescionda che trovi". Ma quale sarà mai stata la mia? Questo proprio non lo ricordo.



CESCIONDA A 3 COLORI

FACILISSIMA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI

200 g di amaretti + qualcuno per il decoro finale – 1/2 litro di latte – 100 g di cioccolato fondente – 4 uova – 5 cucchiai di farina – 4 cucchiai di zucchero – 1 limone non trattato – 1 bicchierino di Mistrà o altro liquore all'anice – 10 g di burro – sale

1 Grattugiate il cioccolato. Frullate gli amaretti per ridurli in polvere. Ricavate la scorza del limone con una grattugia a fori piccoli.
2 Rompete le uova in una ciotola, unite lo zucchero e mescolatele con una frusta finché sarà ben amalgamato. Incorporate 4 cucchiai di farina setacciata e poi aggiungete la polvere di amaretti, il latte, il cioccolato, la scorza di limone, un pizzico di sale e il liquore: otterrete un composto piuttosto fluido.
3 Imburrate e infarinate con la farina rimasta uno stampo di 24 cm di diametro, versatevi l'impasto e cuocete in forno caldo a 180° per 35-40 minuti. Servite la crescionda fredda cosparsa con qualche amaretto sbriciolato.



La crescionda è una torta tipica dei Comuni di Spoleto, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi e della Valnerina. Sul dolce è stato scritto il libro *Casa che vai, Crescionda che trovi* di Daniele e Gianfranco Lipparelli (Edizioni Era Nuova) dove oltre a raccontare la storia sono state raccolte 71 ricette differenti.

pizzoccheri

LA RICETTA CLASSICA DEL PIATTO TIPICO DELLA CUCINA VALTELLINESE SI PRESTA A TANTE INTERPRETAZIONI IN CHIAVE CONTEMPORANEA, TUTTE DA PROVARE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi e archivio Sale&Pepe, styling di Francesca Salvemini

TRADIZIONALI CON VERZA, AGLIO E CASERA

pag.17









Per i pizzoccheri la pasta va stesa in una sfoglia di 2-3 mm di spessore e tagliata a strisce. Le strisce vanno sovrapposte e tagliate con un coltello per ottenere le "tagliatelle". L'abbinamento classico è con foglie di verza private della costa, patate, casera Dop, grana padano e burro.



CON ZUCCA E GORGONZOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

1 kg di pizzoccheri freschi (come descritto nella ricetta a pag. 17) o 400 g di quelli secchi – 500 g di polpa di zucca – 180 g di gorgonzola – 60 g di grana padano Dop grattugiato – 80 g di burro – 1 spicchio d'aglio – 1 ciuffo di salvia – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate a pezzettini la polpa di zucca e rosolatela in una casseruola con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio sbucciato e un pizzico di sale: dovrà risultare tenera e ben dorata.
2 Cuocete i pizzoccheri in abbondante acqua bollente salata per 9-10 minuti (2 minuti in più per quelli secchi). Fate sciogliere a parte il burro fino a farlo diventare color nocciola. Friggete per pochi secondi le foglie di salvia perfettamente asciutte in un pentolino con un dito di olio caldo e scolatele su carta assorbente.
3 Scaldate una ciotola capiente e rovesciatevi i pizzoccheri scolati: conditeli con il burro nocciola e mescolate; aggiungete la zucca, mescolate ancora e unite infine anche il gorgonzola a pezzetti. Lasciate fondere il formaggio senza mescolare, pepate, aggiungete il grana e la salvia fritta.



CON SCAROLA, TOPINAMBUR E POMODORI SECCHI

pag.17

Esiste un indissolubile legame affettivo tra i pizzoccheri e gli abitanti di Teglio: in questo piccolo borgo della Valtellina da oltre quattro lustri si custodisce con orgoglio la tradizione di questo primo piatto sostanzioso, le cui radici affondano nella cucina povera contadina, ma la cui fama è arrivata ben oltre confine. Tanto che, nel 2002, è nata l'Accademia del Pizzocchero di Teglio, che ne custodisce la ricetta codificata, diventata anche un marchio registrato. La storia di questo piatto è legata a doppio filo alla coltivazione del grano saraceno, molto diffusa in Valtellina fin dal XVII secolo. La farina scura ricavata da queste piante (il grano saraceno, a dispetto del nome, non è un cereale) è l'ingrediente che caratterizza questa pasta rustica, ruvida e porosa. Il primo riferimento culinario ai "perzockel" compare nella seconda metà del '700 in un libro di Heinrich Ludwig Lehman, uno studioso tedesco, che li descrive come una sorta di "tagliatelle" preparate con questa farina particolare e uova, condite con burro e formaggio. Un piatto che rappresenta l'anima più autentica della cultura contadina: la capacità di coniugare la grande disponibilità di grano saraceno, di burro e di formaggio d'alpeggio con altri pochi ingredienti regalati dall'orto. "Dall'esigenza di creare un pasto nutriente, adatto ad affrontare il clima rigido e il duro lavoro nei campi, è nata un'eccellenza gastronomica", racconta Flavio Bottoni, presidente dell'Accademia. "L'uso della farina di grano saraceno, unita a percentuale di quella bianca, ha permesso poi di rinunciare alle uova (da utilizzare con parsimonia), sostituendole con l'acqua per legare l'impasto" continua Bottoni. La ricetta tradizionale prevede la preparazione della pasta fresca: per 1 kg di pizzoccheri, 400 g di grano saraceno e 100 g di farina bianca (0 o 00).

Cotta in acqua bollente salata con foglie di verza e patate a tocchetti, viene poi condita a strati con un formaggio valtellinese semigrasso, il casera Dop, grana e burro fuso. Oltre alla versione originale, che nel 2016 ha ottenuto l'Igp, questo piatto si presta a varianti più "moderne" raccontate nel servizio: cavolini, cime di rapa, zucca e scarola sostituiscono le verze e il loro potere "sgrassante", mentre l'effetto "fondente" è affidato al gorgonzola o alla provola dolce. Un segreto? Servire i pizzoccheri in una teglia ben calda, in modo da mantenere il formaggio alla giusta temperatura di fusione. E il palato ringrazierà.



CON CIME DI RAPA E CRUMBLE ALL'ACCIUGA

pag.17



CON RAGÙ DI CAVOLO ROSSO E CIPOLLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
1.180 CAL/PORZIONE

1 kg di pizzoccheri freschi (come descritto nella ricetta tradizionale a pag. 17) o 400 g di quelli secchi – 1 cipolla rossa – 400 g di cavolo cappuccio – 2 rametti di rosmarino – 1/2 bicchiere di vino rosso – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – noce moscata – sale – pepe

1 Pulite il cavolo cappuccio, togliendo le foglie esterne rovinate, tagliatelo a metà ed eliminate il torsolo incidendolo, poi riducete le due parti a listarelle. Lavatele sotto acqua corrente, fate rosolare la cipolla sbucciata e tritata in un'ampia casseruola con poco olio, sale e il rosmarino; unite le listarelle di cavolo e fatele stufare per 15 minuti.
2 Sfumate con il vino, regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e fate cuocere ancora per 10 minuti, mescolando ogni tanto.
3 Intanto cuocete i pizzoccheri in abbondante acqua salata per 9-10 minuti (un paio di minuti in più per quelli secchi), quindi scolateli e rovesciateli nella casseruola con le verdure; unite il burro a pezzettini, noce moscata grattugiata e il grana grattugiato. Mescolate e servite subito.

TRADIZIONALI CON VERZA, AGLIO E CASERA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
1.100 CAL/PORZIONE

per 1 kg di pizzoccheri 400 g di farina di grano saraceno – 100 g di farina 00 per il condimento 200 g di verza – 2 patate medie – 250 g di casera Dop – 150 g di grana padano Dop grattugiato – 200 g di burro – 1 spicchio d'aglio – sale – pepe

1 Miscelate le due farine, impastatele con 450 ml di acqua fredda e lavorate fino a ottenere un impasto liscio e non troppo morbido, aggiungendo poca acqua se necessario.
2 Stendete l'impasto con il matterello a uno spessore di 2-3 mm, quindi ricavate delle strisce larghe 7-8 cm; sovrapponete le strisce e, con l'aiuto di un coltello a lama liscia, ricavate tante "tagliatelle" di 5-8 mm di larghezza.
3 Portate a ebollizione abbondante acqua salata e tuffatevi le patate a cubetti e la verza a striscioline; dopo 2-3 minuti, unite la pasta e cuocete per 9-10 minuti (un paio di minuti in più per quella secca). Intanto fate sciogliere il burro con l'aglio finché sarà di color nocciola.
4 Con un mestolo forato, raccogliete la pasta e le verdure, sgocciolatele molto bene e trasferitele in un'ampia ciotola calda, alternandole a strati con il formaggio casera a dadini e il grana. Eliminate l'aglio, versate sopra il burro e pepate a piacere.

CON SCAROLA, TOPINAMBUR E POMODORI SECCHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

1 kg di pizzoccheri freschi (come descritto nella ricetta tradizionale) o 400 di quelli secchi – 1/2 cespo di scarola – 60 g di pomodori secchi – 200 g di topinambur – semi di finocchietto – 1 spicchio d'aglio – 80 g di provolone dolce – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Rosolate lo spicchio d'aglio sbucciato in un'ampia casseruola con un filo d'olio e 1/2 cucchiaino di semi di finocchietto tritati grossolanamente; eliminate l'aglio prima che prenda colore.
2 Fate appassire in una casseruola la scarola tagliata a striscioline, quindi unite i pomodori secchi a pezzetti e fate insaporire per qualche minuto. Regolate di sale e pepate.
3 Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salatela e tuffatevi i topinambur a cubetti e poi i pizzoccheri (aspettate 3-4 minuti se utilizzate quelli freschi). Cuocete la pasta per 9-10 minuti (un paio di minuti in più per quella secca); poi scolatela con i topinambur e trasferiteli nella casseruola con il condimento. Mescolate bene, cospargete con il provolone a dadini e aspettate un paio di minuti prima di servire, in modo da far sciogliere il formaggio.

CON CIME DI RAPA E CRUMBLE ALL'ACCIUGA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

1 kg di pizzoccheri freschi (come descritto nella ricetta tradizionale) o 400 g di quelli secchi – 300 g di cime di rapa già mondate – 4 acciughe sotto sale – 80 g di pangrattato – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate grossolanamente le cime di rapa e tuffatele in una pentola di acqua salata in ebollizione; unite i pizzoccheri e cuoceteli per 9-10 minuti (un paio di minuti in più per quelli secchi).
2 Intanto deliscate le acciughe e stemperatele in un'ampia casseruola con un filo di olio e lo spicchio d'aglio sbucciato; unite il pangrattato e fatelo tostare 2 minuti; eliminate l'aglio.
3 Scolate i pizzoccheri e le cime di rapa e trasferiteli nella casseruola con il condimento. Cospargete con il grana grattugiato e mescolate. Pepate a piacere e servite.







Tutti i piatti del servizio sono di Churchill 1795, Dudson e Francesca Reitano. Indirizzi a pagina 106



CON CAVOLINI ARROSTITI E CREMA DI CIPOLLE

Mondate 300 g di cavolini di Bruxelles e tagliateli a metà (a spicchi se particolarmente grandi), scottateli in acqua bollente salata per 3-4 minuti, poi scolateli con un mestolo forato, asciugateli, conditeli con olio extravergine d'oliva e sale e distribuiteli su una placca foderata con carta da forno. Fateli arrostire in forno a 200° per 15 minuti. Nella stessa acqua dei cavolini lessate 250 g di cavolfiore in cimette; scolatele con un mestolo forato e frullatele con un po' di acqua di cottura in modo da ottenere una crema. Nella stessa acqua cuocete anche 1 kg di pizzoccheri freschi (o 400 g di quelli secchi); scolateli, trasferiteli in una ciotola calda e conditeli con la crema di cavolfiore. Unite i cavolini, 80 g di speck a striscioline rosolato in padella con un filo d'olio, 50 g di gherigli di noce tritati e abbondante pepe.

timballo
DI PERE MARTIN SEC

UN DOLCE DI TRADIZIONE PIEMONTESE DOVE SI INCONTRANO DUE SPECIALITÀ DEL TERRITORIO: UN FRUTTO ANTICO E VINO ROSSO

di Paola Mancuso,
in cucina Livia Sala,
foto di Laura Spinelli,
scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Come negli happy ending delle favole, ci sono prodotti che da Cenerentole diventano principesse. È il caso di una varietà piemontese di pera, che a partire dal Dopoguerra ha conosciuto un lungo periodo di abbandono per cedere il passo a quelle di coltivazione industriale, mentre oggi è richiestissima da pastry chef e buongustai. Vero trionfo della biodiversità, prima presidio Slow food e in seguito inserita nell'elenco Pat (i prodotti tradizionali) del Piemonte, la Martin Sec è un frutto antico, capostipite dell'altrettanto illustre pera Madernassa. Il suo nome è evocativo del giorno di San Martino, l'11 di novembre, che un tempo segnava la fine della raccolta, a cui seguiva il riposo in fruttaio, trattandosi di una pera tardiva e durevole. Conosciuta fin dal Cinquecento, si è diffusa nel corso dei secoli anche nelle valli alpine tra Savoia e Piemonte.

Non c'era orto che non contasse almeno un albero, resistente e rustico, di questa perina dalla polpa granulosa e poco succosa, poco invitante per il consumo fresco, ma con virtù organolettiche speciali: dolce e aromatica, si rivela straordinaria in cucina, adatta alle alte temperature del forno o della pentola perché diventa morbida senza disfarsi, tanto che oggi viene considerata ideale per le preparazioni dolci. Come del resto aveva già insegnato la tradizione contadina piemontese: è uno degli ingredienti della tipica cugnà che accompagna i formaggi (sorta di mostarda a base di uve non adatte alla vinificazione, pere, mele e nocciole), ma soprattutto viene gustata cotta intera in un corposo vino rosso, Barbera o Barolo: si dice infatti che la Martin Sec nasce nell'orto e muore nel vino.

Un connubio che si ritrova nel ripieno del timballo di pere, straordinario dessert tradizionale che, a dispetto del nome, ha la forma di una crostata chiusa fatta con una frolla di farina di mais e farcita con pere cotte in vino speziato (oltre a Barolo o Barbera, anche Nebbiolo o Freisa, a seconda delle zone).

La variante ciglianese

Così come le Martine, il timballo di pere dal 2017 fa parte dei prodotti Pat del Piemonte, anche nella versione di Cigliano, località ai confini del Vercellese, dove viene curiosamente declinato al femminile: timballa. La variante non è solo di genere: la pera Martina (o Madernassa) della ricetta monferrina e langarola viene sostituita dalla Decana, più precoce, alla quale si uniscono amaretti sbriciolati (altra eccellenza piemontese) e cacao in polvere.

Un procedimento dovuto proprio al fatto che, trattandosi di pere più succose, c'è la necessita di asciugarle con ingredienti secchi per evitare che il ripieno vada a inumidire la frolla, che deve rimanere friabile e croccante. Differente è anche il vino di cottura, che nella timballa ciglianese è Marsala secco, senza l'aggiunta di spezie, ma di sola scorza di limone.



BERE GIUSTO

LA PRESENZA DEL BAROLO NELLA COTTURA NON CI OBBLIGA A USARLO NELL'ACCOSTAMENTO: SAREBBE TROPPO ASCIUTTO PER ACCOMPAGNARE LA ROTONDA FINEZZA DELLA PASTA E LA MORBIDA CONSISTENZA DELLE PERE, PER QUANTO LA SUA PERSISTENZA GUSTATIVA RESISTA NELLA SALSA OTTENUTA DALLA RIDUZIONE. PARTE DI TALE EREDITÀ È RACCOLTA DA UN BRACHETTO PASSITO CHE NE AMPLIFICA LA FIORITA COMPONENTE ODOROSA E VI AGGIUNGE ELEMENTI AROMATICI E SPEZIATI. TUTTO QUESTO, PRIMA DI INCONTRARE IN BOCCA IL RESIDUO DOLCE E ARTICOLATO DEL DESSERT E CONSERVARLO CON EQUILIBRIO E CONTINUITÀ (NELLA FOTO, FORTETO PIAN DEI SOGNI, AZIENDA AGRICOLA FORTETO DELLA LUJA).

INTERVISTA



I CONSIGLI DELL'ESPERTO
CON 20 ANNI DI ESPERIENZA PRESSO PASTICCERIE IN PIEMONTE E TOSCANA, DANIELE RUSSO È IL DELEGATO PER LA REGIONE PIEMONTE DELLA FIPGC, FEDERAZIONE INTERNAZIONALE DI PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA. ORGANIZZA ANCHE CORSI A LIVELLO AMATORIALE ONLINE (PASTICCEREDANIELE@GMAIL.COM).

QUALI DIFFICOLTÀ SI POSSONO INCONTRARE NELLA PREPARAZIONE DEL TIMBALLO DI PERE?
LA FARINA DI MAIS, SENZA GLUTINE, RENDE LA FROLLA PIÙ MORBIDA, MA ANCHE PIÙ DELICATA PERCHÉ TENDE A ROMPERSI QUANDO SI STENDE. PER QUESTO VA LAVORATA SUBITO, A FREDDO, E BREVEMENTE. PER RENDERLA PIÙ COMPATTA E LISCIA, SI PUÒ UTILIZZARE LO ZUCCHERO A VELO INVECE DI QUELLO SEMOLATO, PIÙ GRANULOSO, CHE RICHIEDE UNA LAVORAZIONE PIÙ LUNGA. ANCHE L'UTILIZZO DELLA FARINA DI MAIS FIORETTO, MOLTO FINE, AIUTA A MANTENERE LA FROLLA COMPATTA, ANCHE SE ALCUNI PASTICCERI SCELGONO IL PIGNOLETTO ROSSO, UN'ANTICA VARIETÀ DI MAIS PIEMONTESE PIÙ GROSSA E RUVIDA, UTILIZZATA PER DOLCI TRADIZIONALI COME LE MELIGHE.

IL RIPIENO È UMIDO, COME MANTENERE LA PASTA FRAGRANTE?
PUÒ ESSERE UTILE PREPARARE UNA FROLLA CON IL METODO SABLÉ, OVVERO LAVORARE PRIMA LA MISCELA DI FARINA CON IL SOLO BURRO, CHE COSÌ LA IMPERMEABILIZZA, E DOPO UNIRE LO ZUCCHERO E L'UOVO. OVVIAMENTE, È POI NECESSARIO SGOCCIOLARE BENE LE PERE PRIMA DI FARCIRE IL DOLCE.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA SPECIALITÀ (È CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE).

STRATTA
Piazza San Carlo 191, Torino, telefono 011 547920
PASTICCERIA APERTA NEL 1836 COME FORNITORE UFFICIALE DELLA REAL CASA, È UN LOCALE STORICO TRA I PIÙ RINOMATI DELLA CITTÀ CHE OFFRE DELIZIE DI CIOCCOLATERIA E PASTICCERIA SABAUDA: MERINGHETTE DI CAVOUR, MARRON GLACÉ DELLA VAL DI SUSA, GIANDUJOTTI, BIGNOLE, TARTELLETTE MONT BLANC E TORTE, TRA CUI IL TIMBALLO DI PERE (SU ORDINAZIONE).

EMPORIO DEL GUSTO
Via XXV Aprile 8, Cigliano (Vercelli), telefono 340 8360777
PUNTO VENDITA DI PRODOTTI TIPICI DOVE ELISABETTA ARIAGNO E IL MARITO ROBERTO PROPONGONO ANCHE DOLCI TRADIZIONALI DI PRODUZIONE PROPRIA, FRUTTO DELLA RICERCA DI RICETTE CHE RISALGONO AL SECOLO SCORSO: PASTE DI MELIGA, TORCETTI AL BURRO, CANESTRELLI CIGLIANESI, TORTE DI NOCCIOLE E TIMBALLA CIGLIANESE (SU PRENOTAZIONE).

IL PARTICOLARE
Via Clerico 27, Crescentino (Vercelli), telefono 0161 841060
RISTORANTE TRA TORINO E VERCELLI DOVE LA PROPRIETARIA E CHEF GIADA BORDINO PROPONE PIATTI DEL TERRITORIO RIVISITATI. PUNTO DI FORZA SONO I PRIMI DI RISO, DALLA PANISSA AI RISOTTI CON FRUTTA E PRODOTTI LOCALI (COME QUELLO CON MELE E TOMA PIEMONTESE) E IL FRITTO MISTO. IL TIMBALLO DI PERE, PROPOSTO NEL FORMATO "ALTO" TIPICO DEI TIMBALLI, SU PRENOTAZIONE SI PUÒ ACQUISTARE INTERO.


1


2


3


4


5


6


7

TIMBALLO DI PERE MARTIN SEC

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 70 MINUTI

150 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 100 g di farina di mais tipo fioretto – 100 g di zucchero semolato – 125 g di burro + quello per lo stampo – 1 uovo grande – 1 limone non trattato
per il ripieno 600 g di pere Martin Sec – 1/2 l di Barolo – 4 cucchiai di zucchero di canna – 1 stecca di cannella – 1 cucchiaio di chiodi di garofano

1 Setacciate le due farine a fontana, aggiungete lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, il burro morbido a pezzetti e sgusciate l'uovo al centro. Impastate gli ingredienti prima con una forchetta, poi con le mani. Ricavate un panetto, copritelo con pellicola e mettetelo in frigo per 1 ora.
2 Nel frattempo, sbucciate le pere, tagliatele a spicchi e mettetele in un tegame con il vino, lo zucchero di canna, la cannella a pezzi e i chiodi di garofano; cuocete coperto e a fiamma dolce per circa 30 minuti (non aspettatevi che diventino morbidissime, le pere martine resistono alla cottura). Sgocciolatele e trasferitele in un piatto. Versate in un pentolino il fondo di cottura, eliminate i chiodi di garofano e la cannella e fatelo restringere a fiamma dolce.
3 Riprendete la pasta e stendetela in 2 dischi sulla spianatoia infarinata.
4 Imburrate una tortiera di circa 23 cm e foderatela con un disco, rialzando i bordi.
5 Bucherellatelo con una forchetta e rifilatelo, passando il mattarello sopra i bordi della tortiera.
6 Disponete gli spicchi di pera a raggiera sul fondo.
7 Coprite con l'altro disco di pasta, rifilatelo e pizzicate i bordi dei due dischi per sigillarli. Cuocete nel forno già caldo a 180°per circa 40 minuti. Sfornate e servite il dolce tiepido, accompagnato con la riduzione di vino preparata.




NUOVA
TERRA


PRONTA IN 15'
NUOVA
TERRA
voglia di
GOURMET
ZUPPA
DI LENTICCHIE
ROSSE E VERDI
CON CURCUMA
Cremosa e deliziosa nota speziata per una ricetta ricercata
INGREDIENTI 100% NATURALI
SENZA COLORANTI,
CONSERVANTI E GLUTAMMATO


NUOVA TERRA
voglia di GOURMET
GRAN COUS COUS
SPEZIATO CON VERDURE
NUOVA TERRA
voglia RISCOPRIRE
ZUPPA DI LEGUMI
AI PROFUMI MEDITERRANEI
NUOVA TERRA
voglia STAR BENE
VELLUTATA
DI AVENA INTEGRALE
E VERDURINE


CONFEZIONE AMICA DELL'AMBIENTE
RICICLABILE NELLA CARTA

Ferrara
E LA CUCINA DEI DUCHI

CROCEVIA DI ARTISTI, AMANTE DEL BELLO COME DEL BUONO, HA FATTO GIUNGERE FINO A NOI LE SPECIALITÀ DELLA CORTE ESTENSE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle; foto di Francesca Moscheni

Un'accoppiata vincente tra elegante città rinascimentale e borgo medievale praticamente intatto: Ferrara è una delle tante sorprese dell'Emilia Romagna. Per secoli è stata la piccola capitale di una signoria tra le più raffinate del Rinascimento, quella degli Estensi. Grazie a Borso, Sigismondo, Ercole, Alfonso (i Signori di Ferrara) la città diventò, tra '300 e '500, un crocevia di intellettuali e artisti, ospitò Pisanello e Mantegna, Piero della Francesca e Leon Battista Alberti, Ariosto e Tasso e si trasformò in uno straordinario polo artistico e culturale in grado di rivaleggiare, per splendore e magnificenza, con gli altri centri dell'Italia rinascimentale. Le testimonianze di quei secoli si vedono praticamente ovunque: basta seguire il tracciato ora rettilineo ora tortuoso delle strade su cui si affacciano chiese, palazzi, monumenti o percorrere le mura per riconoscere, da lontano, i marmi della cattedrale e il profilo severo del castello. *segue >*

Il Castello Estense. A destra, in alto, la salama da sugo della macelleria Travagli; in basso, la cattedrale, la realizzazione dei tipici cappellacci di zucca e Palazzo Magnanini detto Roverella.



CAPPELLACCI DI ZUCCA
FERRARESI AL RAGÙ

pag.26



















SALAMA DA SUGO
AL CUCCHIAIO

pag. 26

Prima fortezza poi dimora ducale, conserva ancora l'aspetto severo della rocca militare, ingentilita, però, dalle aggiunte (cornici, altane, balconate, giardini pensili) che gli architetti apportarono nei secoli. Al suo interno, poi, si visitano i locali a cui è legata la storia degli Estensi: gli appartamenti ducali col Salone dei Giochi (impreziosito dalle installazioni di Gae Aulenti), il Giardino degli Aranci, spalancato sul fossato, la Cappella Ducale rivestita di preziosi marmi coloratissimi. Ma la visita del Castello non può dirsi completa senza una sosta alle cucine, perché i duchi, amanti del *bien vivre*, ricercavano il bello e il buono anche a tavola.

Le creazioni degli scalchi di corte (un po' maestri di cerimonie e un po' grandi cuochi), servite durante i banchetti, sono ancora oggi tra i capisaldi della cucina ferrarese: i cappellacci di zucca, la salama da sugo, il pasticcio di maccheroni, il panpepato (o pampapato) hanno attraversato i secoli e sono giunti, praticamente inalterati, sulle nostre tavole. Gian Battista Rossetti e Cristoforo da Messisbugo (solo per citare due scalchi famosi, autori di ricettari e trattati di cucina) amavano gli abbinamenti arditi tra dolce e amaro, acido e piccante, usando a piene mani spezie, miele e zucchero, succo d'uva e aceto. "E così nei cappellacci", assicura Maria Cristina Borgazzi dalle cucine del Ristorante Noemi, "la noce moscata profuma e addolcisce un soffice ripieno di zucca in contrasto con il sapido ragù".

Nel pasticcio convivono il dolce della frolla con il salato dei maccheroncini conditi con sugo di carne, tartufi e funghi. E la salama? "Nel suo impasto", spiegano alla Macelleria Travagli, "si usano pepe, noce moscata, chiodi di garofano e vino rosso." E anche nel panpepato si trovano le dolcezze delle spezie, tra cui cannella e chiodi di garofano.

Ferrara non stupisce solo a tavola: della città non si possono dimenticare i palazzi fatti costruire dai componenti della famiglia ducale (o dai loro funzionari) e disseminati un po' dovunque. Famosissimo è quello dei Diamanti, così chiamato per la sua particolare decorazione a bugnato: un tempo era la "casa" di Sigismondo d'Este, ora, sede della Pinacoteca Nazionale e della Galleria d'Arte Moderna, ospita grandi mostre. Altrettanto teatrali sono la Palazzina di Marfisa (secondo una leggenda le sue sale sono ancora abitate dal fantasma della principessa) e Palazzo Schifanoia, una delle delizie dove si poteva schivar la noia (tanto per spiegare il curioso nome del palazzo), circondato da eleganza e raffinatezza e decorato al suo interno dagli affreschi del Salone dei Mesi o dalla Sala degli Stucchi dal soffitto rilucente di oro. Per un'ultima tappa all'indietro, nei secoli splendidamente bui del Medioevo, ecco Via delle Volte: 2 km di acciottolato disseminati da volte e archi che uniscono una fila interminabile di case dalle facciate impreziosite da decori di cotto.



In questa foto, piazza Trento e Trieste. A sinistra, in alto, Emanuele Mattarelli, uno dei produttori della Fortana, il più antico vitigno locale; lo scalone del Palazzo Ducale e il pane di Perdonati. In basso, il centro medievale.







CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI AL RAGÙ
(Trattoria da Noemi)

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREP. 45 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 5 ORE
460 CAL/PORZIONE

1 zucca violina da 1 kg – 400 g di grana padano Dop grattugiato – 60 g di noce moscata – 1 kg di farina – 10 uova – sale **per il ragù 500 g di carne macinata di coscia di maiale – 200 g di carne macinata di manzo – 300 g di impasto di salsiccia con aglio – 1/2 bicchiere di vino rosso – 250 g di concentrato di pomodoro – 2 coste di sedano – 1 carota – 1 cipolla media – 1 mazzetto di alloro, rosmarino, salvia – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

1 Il giorno prima tagliate la zucca in 4 parti, mondatela e infornatela su carta da forno a 180° per circa 40 minuti con la polpa verso il basso. Sbucciatela e fatela scolare per circa un'ora in modo che si asciughi perfettamente. Schiacciatela e amalgamatela con il grana, la noce moscata e una presa di sale (se volete addolcire la zucca, unite un pizzico di zucchero). Trasferite il mix in frigo fino al giorno successivo.
2 Fate il ragù: mondate e tritate sedano, carota e cipolla, metteteli in una casseruola con qualche cucchiaio d'olio e, appena soffriggono, aggiungete le carni macinate e l'impasto di salsiccia e cuocete a fuoco medio alto finché le carni si saranno asciugate, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Unite il mazzetto di erbe, il concentrato di pomodoro e versate acqua calda sufficiente a far bollire il ragù per 5 ore a fuoco dolcissimo mescolando ogni tanto. Spegnete e salate (unite anche poco zucchero se lo desiderate).
3 Disponete la farina a fontana, sgusciatevi le uova e sbattetele con una forchetta, quindi cominciate a inglobare la farina e continuate a lavorare l'impasto per circa 15 minuti. Fate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti prima di stenderla o, meglio ancora, in frigo per qualche ora.
4 Stendete la sfoglia non troppo sottile e ricavate con il taglia pasta tanti quadrati di 4,5 cm di lato. Ponete al centro di ogni quadrato una noce di ripieno e chiudete prima a triangolo, poi saldando le due estremità del lato più lungo attorno al dito indice. Lessate i cappellacci e conditeli con il ragù.

SALAMA DA SUGO AL CUCCHIAIO
(Ristorante Cà d'Frara)

FACILE
PER 8 PERSONE
PREP. 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 5 ORE
1.200 CAL/PORZIONE

1 salama da sugo (1 kg) – 8 patate medie farinose – 0,5 litri di latte – 250 g di burro – sale – pepe

1 Immergete la salama in acqua tiepida e lasciatela riposare qualche ora. Spazzolatela per eliminare le incrostazioni. Chiudetela nell'apposito sacchetto con lo spago e appendetela a un cucchiaio di legno posto di traverso sopra una pentola d'acqua fredda in modo che sia immersa ma non tocchi.
2 Portate lentamente a ebollizione e lasciate sobbollire per 5 ore. Scolate la salama, tagliatela a croce sulla sommità e spellatela.
3 Lessate le patate con la buccia per 30 minuti, sbucciatele, schiacciatele e mantecatele sul fuoco con il latte caldo e il burro. Salate, pepate e servite con la salama, irrorando con i liquidi rimasti sul fondo dell'insaccato.

TORTA TENERINA
(Pasticceria Europa)

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

125 g di burro 82% minimo di materia grassa + quello per la teglia – 125 g di zucchero semolato – 250 g di cioccolato extrafondente – 25 g di fecola di patate – 4 uova – farina – zucchero a velo

1 Fate sciogliere il cioccolato con il burro. Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero, unite la fecola setacciata e gli albumi montati a neve.
2 Versate in una tortiera di 20 cm di diametro imburrata e infarinata e infornate a 170° 30-35 minuti. Fate raffreddare, cospargete di zucchero a velo e servite.

TACCUINO DI VIAGGIO

TRATTORIA DA NOEMI
VIA RAGNO 31, TEL. 0532 769070
OLTRE AI CAPPELLACCI DEL SERVIZIO, SONO DA PROVARE PASTICCIO DI MACCHERONI, ROTOLO DI FARAONA, ZUPPA INGLESE.

CÀ D'FRARA
VIA DEL GAMBERO 4, TEL. 0532 205057
OLTRE ALLA SALAMA DEL SERVIZIO, PASTE FRESCHE, CARNI ALLA BRACE, PINZINI (GNOCCO FRITTO FERRARESE).

PASTICCERIA EUROPA
CORSO DELLA GIOVECCA 51, FERRARA
VERSIONE TOP DELLA TENERINA, TORTA DAL CUORE DI CIOCCOLATO.

IL BRINDISI
VIA ADELARDI 11, TEL. 0532 473744
NELLA PIÙ ANTICA OSTERIA DEL MONDO HAPPY HOUR PADANO CON BOCCONCINI DI SALAMA DA SUGO.

MAKORÉ
VIA PALESTRO 10, TEL. 0532 092068
RAVIOLI DI RICOTTA SU GAMBERI ROSSI E LIQUIRIZIA, ANGUILLA AFFUMICATA SU SPUMA DI PATATE E ALTRE CREATIVE RICETTE DI MARE.

AGRITURISMO PRINCIPESSA PIO
VIA DELLE VIGNE 28, TEL. 0532 1716378
NEL SILENZIO DELLA CAMPAGNA URBANA, FLAN DI ZUCCA VIOLINA O STINCO DI MAIALE AUTOPRODOTTI.

LE PRADINE
CORSO ITALIA, 537/539, MIRABELLO (FE)
VI SI PREPARA IL CONDIMENTO MESSISBUGO, VERSIONE MODERNA DI QUELLO USATO ALLA CORTE ESTENSE.

PASTICCERIA ORSATTI
VIA CORTEVECCHIA 33
PER COMPRARE IL PANPEPATO E LA BRAZADELA (CIAMBELLA TIPICA).

MATTARELLI VINI
VIA DELLA VITE 2, VIGARANO PIEVE (FE)
FORTANA, MERLOT E SAUVIGNON DAI VIGNETI PIANTATI SUI TERRENI SABBIOSI DEL DELTA DEL PO.

PANIFICIO PERDONATI
VIA SAN ROMANO 108, FERRARA
SFORNA LA COPPIA FERRARESE IGP, TIPICO PANE RITORTO CREATO AI TEMPI DELLE TAVOLE ESTENSI.

RICCARDO SARTO
VIA DELLE ERBE 29, FERRARA
IN UN'AREA NATURALE CITTADINA, SARTO ALLEVA LE SUE API E NE RICAVA MIELE, PAPPA REALE, IDROMELE.


Via Mazzini, nelle vicinanze del ghetto ebraico. A lato: il Palazzo dei Diamanti e Corrado Parisi, chef del ristorante Makorè. In basso, a destra: il monumento equestre dedicato al marchese Niccolò III d'Este.






TORTA TENERINA







Mais Biancoperla

È UNA VARIETÀ LOCALE VENETA CHE, DOPO ANNI DI ABBANDONO, È STATA RISCOPERTA. I SUOI CHICCHI CHIARI E PERLACEI DANNO UNA POLENTA BIANCA, RAFFINATA E DELICATA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, ricetta di Fabio Cattapan, Osteria Pironetomosca, Castelfranco Veneto (TV)

Bianco… come la polenta. Se è naturale accostare il mais al colore giallo, c'è una parte del Veneto, soprattutto il Polesine, il Trevigiano e il Veneziano, dove storicamente la polenta è bianca. Già alla fine del Seicento, nel testo dell'agronomo Giacomo Agostinetti, si parla della diffusione di un sorgoturco bianco (ai tempi, "turco" era sinonimo di straniero), specie nei quartieri della Piave (fiume Piave); con il passare dei secoli, la produzione aumenta, tanto nel 1942 uno studio sui granturchi coltivati nelle Venezie riporta 23 varietà a granella chiara. Tra queste il mais Biancoperla, tipico della pianura, dalle pannocchie affusolate, con grandi chicchi perlacei e brillanti. "Fino agli Anni '60, questa varietà era molto diffusa ma, con l'arrivo dei mais ibridi americani molto più produttivi e, in seguito, con la diminuzione del consumo alimentare di polenta, il Biancoperla venne progressivamente abbandonato", spiega il professor Danilo Gasparini, docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova. Oggi tuttavia, grazie all'azione di recupero delle sementi di alcuni agricoltori, riuniti nell'Associazione Conservatori Mais Biancoperla (fine Anni '90) e supportati dall'Istituto Strampelli di Lonigo (VI), e alla successiva istituzione del Presidio Slow Food, l'antica varietà sta attraversando un periodo di rinascita. "Anche se la produzione è limitata, circa 4-500 quintali l'anno con una decina di coltivatori (la produzione totale di mais in Italia ammonta a 10 milioni di tonnellate), va sottolineata l'importanza di questo recupero, anche per la salvaguardia della biodiversità del territorio" conclude Gasparini. Secondo il disciplinare del Presidio, il Biancoperla viene seminato tra fine marzo e inizio aprile e raccolto tra settembre e ottobre, a mano o a macchina. La zona di coltivazione è la pianura veneta, nelle province di Treviso, Padova, Vicenza,

anche nel boccale

Con la farina di mais Biancoperla si ottiene anche una birra chiara e leggera, dal gusto pieno e rotondo caratterizzato dalle note dolci del cereale (Birra Antoniana con mais Biancoperla).

GNOCCHETTI CIME DI RAPA E CALAMARETTI

PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA
290 CAL/PORZIONE

250 g di farina di mais Biancoperla – 600 g di cipollotti freschi – 300 g di calamaretti spillo – 400 g di cime di rapa pulite – 1 spicchio d'aglio sbucciato – grana padano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – burro – sale – pepe

1 Portate a bollore 1 litro d'acqua, unite una presa di sale, un filo d'olio e versate la farina a pioggia, mescolando. Cuocete la polenta per 45 minuti a fuoco basso. Suddividetela in uno stampo a semisfere e fate raffreddare.
2 Pulite i cipollotti. Soffriggete il bianco affettato con poco olio, fate appassire con un po' d'acqua, salate e pepate. Quindi frullate con l'olio necessario per ottenere una crema. Tagliate il verde dei cipollotti a rondelle.
3 In una padella con olio soffriggete 1/2 spicchio d'aglio e saltate i calamaretti puliti e lavati; salate, pepate e tenete da parte il fondo di cottura. In un'altra padella soffriggete l'aglio rimasto nell'olio, eliminatelo e unite le cime di rapa. Fate saltare, salate e pepate.
4 Sformate gli gnocchetti e gratinateli in forno con una noce di burro e grana per 5 minuti a 180°. Conditeli con le cime, i calamaretti e il fondo. Unite la crema e i cipollotti.

Venezia e Rovigo. La spiga è affusolata, con grandi chicchi vitrei e di colore bianco perlaceo. Dopo la pulizia e selezione, si passa all'essiccazione a 50° di temperatura e quindi la granella viene macinata in impianti artigianali, a pietra o a cilindri: la farina può essere bianca o integrale ed è PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) della Regione Veneto.

Dalla polenta ai biscotti

Si tratta di una farina pregiata, molto ricca di amido, che dà una polenta fine e delicata. "Richiede una cottura molto lunga, di 45-50 minuti fino a un'ora, soprattutto se macinata a pietra" spiega Fabio Cattapan, chef dell'Osteria Slow Food Pironetomosca di Castelfranco Veneto (TV), che ha istituito il Premio Mais Biancoperla dedicato agli chef della zona. Perfetto l'abbinamento della polenta bianca con il pesce, in particolare varietà povere della laguna come gamberi, schie (piccoli gamberetti), moeche (granchietti morbidi che si mangiano con il carapace); ma anche baccalà nelle diverse ricettazioni. Nelle campagne, il piatto tipico è la polenta e osei o polenta con spiedini di carne. Con la farina di Biancoperla, Cattapan prepara anche ravioli, gnocchetti, uno sformatino con formaggio Morlacco e salame fresco scottato al balsamico e condito con radicchio di Treviso in agrodolce. Oppure una composizione che alterna palline di baccalà mantecato con rondelle di polenta al nero di seppia, piatto che lo chef ha presentato all'Expo di Milano. Senza dimenticare gli xaeti, tipici biscotti secchi veneti.



Frittelle *lievitate*

DOPO UN TUFFO NELL'OLIO BOLLENTE, PALLINE, NASTRI E SPIRALI DI PASTA DIVENTANO SOFFICI DOLCETTI DI CARNEVALE, TRA I PIÙ GOLOSI

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Claudia Compagni, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

BOMBOLONI CON CREMA ALLO ZAFFERANO

pag. 40

CIAMBELLE DI PATATE CON SCIROPPO E NOCI

pag.39

sale&pepe 32

MEZZELUNE AL COCCO
E CIOCCOLATO

pag. 39





FRITTELLE CON MELA E DULCE DE LECHE

MEDIA
PER 20 FRITTELLE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 + quella per la spianatoia – **250 g di farina Manitoba** – **150 ml di latte** – **7 g di lievito di birra disidratato** – **50 g di burro** – **50 g di zucchero semolato** – **1 uovo** – **3 chiodi di garofano** – **200 g di mela Golden** – **200 g di dulce de leche (è una crema portoghese a base di latte, si trova già pronta in vasetto al supermercato)** – **150 g di zucchero di canna** – **olio di semi di arachide** – **sale**

1 Fate intiepidire il latte in un pentolino, unite il burro morbido a fiocchetti e mescolate fino a quando si sarà sciolto. Riunite in una grossa ciotola i due tipi di farina con i chiodi di garofano ridotti in polvere, lo zucchero semolato e il lievito sbriciolato.
2 Aggiungete la mela sbucciata, privata del torsolo e grattugiata. Unite il latte con il burro, l'uovo, sgusciato e sbattuto a parte, e impastate per 1 minuto; aggiungete un pizzico di sale e impastate ancora.
3 Formate una palla, trasferitela in una ciotola pulita, incidetela a croce, copritela con un foglio di pellicola per alimenti e lasciate lievitare il luogo tiepido per 3 ore o fino a quando sarà raddoppiato di volume.
4 Trasferite l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata, lavoratelo fino a ottenere un cilindro e dividetelo in 20 panetti dello stesso peso.
5 Formate delle palline facendo rotolare l'impasto sotto il palmo della mano sulla spianatoia, schiacciatele leggermente, copritele a campana e lasciatele lievitare per 30 minuti. Trasferite il dulce de leche in una tasca da pasticciere montata con la bocchetta liscia da 7 mm di diametro.
6 Scaldate abbondante olio di semi di arachide in una padella larga e dai bordi alti, tuffatevi 3-4 palline alla volta, e friggetele fino a quando saranno ben dorate; scolatele su carta da cucina e passatele subito nello zucchero di canna fino a coprirle uniformemente. Con la punta della bocchetta praticate un buchino in ciascuna frittella e farcite con il dulce de leche.


SPIRALI ALL'ARANCIA
pag.39



FRITTELLE ANNODATE AL CARDAMOMO

pag.40



Dolci Soffici

Fatte bene, per far bene

Lo Conte Le Farine Magiche®

SENZA LIEVITO

Farina per

Dolci Soffici

Qual è la magia?

Migliore lievitazione

Sapore e profumo

100% FARINA ITALIANA

Per un dolce perfetto soffice e profumato

Ideale per torte e biscotti.

Seguici su:

lefarinemagiche.it

CIAMBELLE DI PATATE CON SCIROPPO E NOCI

MEDIA
PER 16 CIAMBELLE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

360 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 200 g di farina Manitoba – 230 g di patate dolci – 120 g di zucchero – 100 g di gherigli di noce – 2 uova – 2 tuorli – 120 ml di latte – 30 g di olio di semi di girasole – 7 g di lievito di birra disidratato – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 250 ml di sciroppo d'acero – 1/2 limone – 1 baccello di vaniglia – olio di semi di arachide – sale

1 Lessate le patate con la buccia, scolatele, sbucciatele e passatele, calde, allo schiacciapatate facendole cadere sui 2 tipi di farina riunite in una ciotola con il lievito. Versate il latte intiepidito, 120 ml di acqua a temperatura ambiente, lo zucchero, la cannella, l'olio di semi di girasole, le uova sgusciate, i tuorli e i semini prelevati dal baccello di vaniglia e lavorate gli ingredienti per qualche minuto. Unite un pizzico di sale e impastate ancora per 10 minuti. Formate una palla, incidetela a croce, trasferitela in una ciotola, copritela con pellicola per alimenti e lasciatela lievitare per 2 ore o fino a quando l'impasto sarà raddoppiato di volume.
2 Sgonfiate leggermente l'impasto, coprite nuovamente la ciotola e fate lievitare in frigo per altre 2 ore. Trasferite la pasta sul piano di lavoro infarinato e stendetela con un matterello in una sfoglia da 1,5 cm di spessore. Con un coppapasta rotondo da 7 cm ricavate dei cerchi, poi e tagliateli al centro con un coppapasta da 2 cm in modo da ottenere delle ciambelline. Lavorate la pasta rimasta e ripetete l'operazione fino a esaurire l'impasto (dovreste ottenere circa 16 ciambelline); trasferitele in frigo per 30 minuti.
3 Riunite in una casseruola lo sciroppo d'acero con 1 cucchiaino di succo del limone e cuocetelo su fiamma bassa per 15 minuti. Scaldate abbondante olio di semi di arachide in una padella e friggete 3-4 ciambelle alla volta per circa 4 minuti, rigirandole a metà cottura. Irroratele con lo sciroppo bollente, cospargetele con i gherigli di noci tritati e servite.

MEZZELUNE AL COCCO E CIOCCOLATO

MEDIA
PER 16 MEZZELUNE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

500 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 100 g di cocco fresco privato della pellicina – 100 g di cocco disidratato in polvere – 10 g di lievito di birra fresco – 1 uovo – 50 g di burro – 50 g di zucchero – 200 ml di latte di cocco – 200 g di cioccolato fondente – olio di semi di arachide – sale

1 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite al centro il lievito sbriciolato, il latte di cocco leggermente intiepidito, lo zucchero, l'uovo, sgusciato e sbattuto a parte, e il burro molto morbido a fiocchetti e lavorate gli ingredienti per qualche minuto. Aggiungete infine un pizzico di sale e continuate a impastare per altri 5 minuti. Formate una palla, trasferitela in una ciotola, incidetela a croce, copritela con pellicola per alimenti e lasciate lievitare per 3 ore o fino a quando sarà raddoppiata di volume.
2 Grattugiate il cocco fresco con una grattugia a fori medi. Trasferite l'impasto sulla spianatoia infarinata, sgonfiatelo premendolo con le mani e stendetelo con un matterello in una sfoglia da 0,5 cm di spessore. Ricavate 16 dischi da 8 cm di diametro, mettete al centro 1 cucchiaino di cocco grattugiato e 2 pezzetti di cioccolato e ripiegate la pasta sul ripieno in modo da ottenere tante mezzelune e premetele sui bordi per sigillarle.
3 Scaldate l'olio di semi di arachide in una padella larga e dai bordi alti e cuocete le mezzelune per 2-3 minuti, fino a quando saranno ben dorate e rigirandole a metà cottura. Scolatele su carta per fritti, passatele nel cocco disidratato e servitele.

SPIRALI ALL'ARANCIA

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 – 250 g di farina di grano duro – 500 ml di latte – 1 uovo – 10 g di lievito di birra fresco – 50 ml di liquore all'anice – 80 g di zucchero semolato – 100 g di zucchero di canna grezzo – 1 arancia non trattata – olio di semi di arachide – sale

1 Mescolate i due tipi di farina direttamente in una grossa ciotola e disponeteli a fontana. Sciogliete il lievito sbriciolato nel latte intiepidito, versatelo al centro della fontana e unite lo zucchero e l'uovo, sgusciato e sbattuto a parte. Impastate gli ingredienti con un movimento circolare, unite la scorza dell'arancia grattugiata, il liquore all'anice, un pizzico di sale e mescolate ancora fino a ottenere una pastella liscia.
2 Coprite la ciotola con un foglio di pellicola per alimenti e lasciate lievitare in luogo tiepido per 3 ore o fino a quando l'impasto sarà raddoppiato di volume. Versate parte dell'impasto in un grosso dosatore a biberon con la bocchetta tagliata in modo da avere un diametro di 0,5 cm (potete anche usare una sac à poche usa e getta, tagliando la punta del diametro desiderato).
3 Scaldate abbondante olio in una padella per friggere, fate scendere la pastella direttamente nell'olio con un movimento a spirale, partendo dal centro verso l'esterno, fino a ottenere un diametro di circa 10 cm e cuocete le frittelle 2-3 minuti, fino a farle ben dorare e rigirandole sui due lati. Scolatele su carta per fritti e ripetete l'operazione fino a esaurire l'impasto. Passate le spirali nello zucchero di canna e servite.







Pagina 32: cucchiaio Pinti Inox. Pagina 33: piatto da portata MVH, ciotolina Serax. Frittelle con dulce de leche: ciotola e piatto Claylab Laboratorio di Ceramica, tovagliolo realizzato con tessuto Christian Fischbacher, (per gli step Energieker e MVH). Pagina 36: teglia in ferro De Buyer. Frittelle annodate: piatto e ciotola Sonia Girotto L'Officina della Ceramica, piattino Arte nel Pozzo, tovagliolo La Fabbrica del Lino, bicchiere Zafferano Italia. Indirizzi a pagina 106

FRITTELLE ANNODATE AL CARDAMOMO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

400 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 30 g di burro – 40 g di zucchero semolato – 3 uova – 50 ml di latte – 10 g di lievito per dolci – noce moscata – 2 bacche di cardamomo – 150 g di zucchero a velo – olio di semi di arachide – sale

1 Impastate la farina setacciata con il lievito con il burro molto morbido a fiocchetti, lo zucchero semolato, le uova, sgusciate e sbattute a parte, il latte, un pizzico di noce moscata grattugiata, i semini delle bacche di cardamomo ridotti in polvere e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
2 Stendete l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata in modo da ottenere una sfoglia rettangolare da circa 3-4 mm di spessore e, con una rotella tagliapasta liscia ricavate delle strisce da 2,5 cm di larghezza e 7 cm di lunghezza.
3 Incidete la pasta, nel senso della lunghezza, con un taglio di 4 cm, lasciando un margine di 1,5 cm sui lati corti; inserite poi nel taglio una delle due estremità in modo da formare un "nodo". Friggete le frittelle nell'olio ben caldo per circa 2 minuti, fino a quando saranno ben dorate; scolatele e passatele nello zucchero a velo.

BOMBOLONI CON CREMA ALLO ZAFFERANO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 14 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 200 g di farina Manitoba – 15 g di lievito di birra fresco – 180 g di zucchero – 3 uova – 120 ml di latte – 70 g di burro – olio di semi di arachide – sale
per la crema 50 g di farina – 1 bustina di zafferano in polvere – 50 g di zucchero – 1 uovo – 4 tuorli – 380 ml di latte – 1 limone e 1 arancia non trattati – sale

1 Fate intiepidire il latte in un pentolino con 60 ml di acqua, versate il composto in una ciotola e aggiungete 80 g di zucchero e il lievito. Mescolate, lasciate riposare per 10 minuti e unite le uova, sgusciate e sbattute a parte, e il burro molto morbido a fiocchetti. Disponete le farine a fontana sulla spianatoia, versate al centro il composto preparato e impastate per qualche minuto. Unite infine un pizzico di sale e lavorate l'impasto ancora per circa 5 minuti.
2 Formate una palla, trasferitela in una ciotola, incidetela a croce, copritela con un foglio di pellicola per alimenti e lasciatela lievitare per 1 ora o fino quando sarà raddoppiata di volume.
3 Per la crema, versate il latte in una casseruola, unite 2 scorze di arancia e 2 di limone prelevate con il pelapatate, portate al limite dell'ebollizione, unite lo zafferano, mescolate e spegnete. Montate con una frusta l'uovo con i tuorli, la farina e lo zucchero fino a ottenere un composto morbido e liscio; versate a filo il latte, filtrato, mescolando con la frusta, e trasferite il composto nella casseruola; cuocete la crema per 5 minuti su fiamma bassa fino a quando si sarà addensata. Spegnete, coprite con un foglio di pellicola e lasciate raffreddare.
4 Sgonfiate l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata, dividetela in 12 porzioni dello stesso peso e formate delle palline. Disponetele su più teglie rivestite con carta da forno, copritele a campana e lasciatele lievitare per 30 minuti. Friggete i bomboloni in abbondante olio di semi di arachide per circa 4 minuti, rigirandoli a metà cottura e fateli asciugare su carta per fritti. Passateli infine nello zucchero semolato rimasto, poi praticate al centro di ognuno un'incisione e farciteli con la crema allo zafferano aiutandovi con una sac à poche.

Pagina 31: piano in gres porcellanato Energieker, piattini Serax, ciotola Claylab Laboratorio di Ceramica. Indirizzi a pagina 106





L'IMPORTANZA DEL LIEVITO

KRAPFEN, BOMBOLONI, ZEPPOLE, CIAMBELLE: LE FRITTELLE PREPARATE CON IL LIEVITO SONO DA SEMPRE TRA I DOLCI DI CARNEVALE PIÙ AMATI. È L'AGGIUNTA DI QUESTO INGREDIENTE NELL'IMPASTO A CREARE LA MAGIA: PALLINE, NASTRI E SPIRALI DI PASTA, DOPO UNA LUNGA LIEVITAZIONE, DURANTE LA COTTURA NELL'OLIO BOLLENTE SI GONFIANO ULTERIORMENTE, RISULTANDO SOFFICI E BEN DORATI.
FRESCO O DISIDRATATO: SIA CHE SI UTILIZZI IL LIEVITO DI BIRRA FRESCO O DISIDRATATO (25 G DI QUELLO FRESCO EQUIVALGONO A 7 G DI QUELLO SECCO), È IMPORTANTE AMALGAMARLO INSIEME A UN LIQUIDO TIEPIDO (LATTE O ACQUA), E ALLO ZUCCHERO, CHE NE FAVORISCE LA LIEVITAZIONE.
IL SALE RALLENTA LA LIEVITAZIONE: È L'INGREDIENTE CHE DEVE ESSERE AGGIUNTO ALL'ULTIMO. PER "GONFIARSI" L'IMPASTO DEVE RIPOSARE QUALCHE ORA (O ALMENO IL TEMPO NECESSARIO PER RADDOPPIARE DI VOLUME), IN UN LUOGO TIEPIDO.
CRUCIALE ANCHE LA COTTURA: L'OLIO DEVE ESSERE ABBONDANTE E BEN CALDO (SENZA BOLLIRE), IN MODO DA CUOCERE BENE LE FRITTELLE ALL'INTERNO, SENZA BRUCIARLE IN SUPERFICIE.

Mariano Guardianelli

ATTENTO, GIOVIALE E SEMPRE IN "ASCOLTO" PER SCOPRIRE COSA C'È DI NUOVO E DI FRESCO AL BANCO DEL PESCE O IN FATTORIA, NEL SUO RISTORANTE STELLATO DI RIMINI SPOSA CON MAESTRIA INGREDIENTI ROMAGNOLI E SAPORI ARGENTINI

di Silvia Bombelli, foto di Michele Tabozzi

Abocar due Cucine

curiosità e allegria

Una delle cosa che più piacciono allo chef Mariano Guardianelli (37 anni) è stare tra la gente, scambiare informazioni o consigli e condividere emozioni. Per lui da soli non si va da nessuna parte o, quantomeno, non è stimolante. E in Jre lui ha trovato subito l'atmosfera giusta, fatta di solidarietà e voglia di imparare sempre cose nuove, seppure non abbia mai davvero conosciuto i colleghi. Essendo entrato nell'associazione nel 2020, infatti, incontrarsi (per esempio all'annuale congresso di Jre) non è stato possibile a causa delle restrizioni. Ma grazie al suo temperamento empatico il distanziamento non ha creato distanza. Anzi.

il ristorante

Il locale di Guardianelli è nel centro storico di Rimini. Mariano in cucina e Camilla in sala, con altri 5 colleghi che compongono la squadra del ristorante da 25-30 coperti, accompagnano i commensali in un saporito viaggio. L'ambiente è rilassato: tavoli di legno, tovagliette all'uncinetto, lampade a "canna da pesca" che pendono dal soffitto evocando il mare e affaccio sul giardino interno (abocarduecucine.it).



ZUCCA CARAMELLATA, MASCARPONE FRESCO E ROSMARINO

pag. 44

Argentino di nascita con un po' di sangue italiano nelle vene (i bisnonni erano marchigiani) Mariano Guardianelli ha studiato economia a Cordoba prima di scegliere la via dei fornelli frequentando, poi, la scuola di cucina. Del resto in un ristorante misurare, abbinare, raggiungere un punto di equilibrio, far quadrare bilanci e calibrare le scorte (di dispensa e cantina, più che di magazzino) conta molto. E lui lo sa fare proprio bene. Nel locale che ha aperto a Rimini con la compagna di vita e di mestiere Camilla Corbelli, poi, gioca anche molto sull'economia dell'incontro tra ingredienti distanti ma sinergici. E stravince, tanto che in soli 5 anni dall'apertura ha preso la stella Michelin (2019). Lui e Camilla si sono conosciuti a Valencia nelle cucine del famoso Ca' Sento durante gli anni della formazione da chef in giro per l'Europa. Quando si è trattato di scegliere dove metter su casa e bottega lei, riminese doc con due generazioni di ristoratori alle spalle, ha pensato di tornare alle origini. Hanno chiamato il locale Abocar Due Cucine, cioè "avvicinare" i due stili gastronomici. Ecco allora che dal menu fanno capolino erbe aromatiche della Sierras de Córdoba e piatti sincretici come sedano rapa, cocco e frutto della passione; cavolfiore arrosto, mole nero e anacardo; sogliola, tartufo e pastinaca.

Nel piatto che proponiamo, poi, Mariano riscopre le tecniche di cottura tradizionali della terra madre sposandole ai prodotti locali, in questo caso il mascarpone fresco di un produttore lì vicino. Tra le proposte classiche di Guardianelli, poi, ci sono chips di tapioca con maionese allo scalogno e soia, lievitati con confettura di guava, ma anche tante ricette a base di mora romagnola, pesce dell'Adriatico, funghi e ortaggi a km 0. L'obiettivo è scegliere il meglio e usarne ogni parte (come le bucce della zucca): per una cucina creativa e antispreco.









ZUCCA CARAMELLATA, MASCARPONE FRESCO E ROSMARINO

DIFFICILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ I TEMPI DI RIPOSO ED ESSICAZIONE
COTTURA 60 MINUTI

1 zucca Violina (1,5 kg circa) – 40 g di idrossido di calcio (si acquista on line) – 300 g di zucchero – 1 bacca di vaniglia – 250 g di mascarpone fresco – 50 g di panna fresca
per l'olio aromatico 100 g di olio di vinaccioli – 30 g di rosmarino fresco
per la meringa 60 g di abumi – 60 g di zucchero semolato – 60 g di zucchero velo

Lavate, sbucciate e pulite la zucca tenendo da parte gli scarti. Tagliatela a metà in senso orizzontale; da quella superiore più stretta (circa 500 g) ricavate cubetti di 2x2 cm. **Passate al mixer 1 litro d'acqua** con l'idrossido di calcio finché sarà sciolto completamente. Praticate un buchino con uno stecchino su ogni faccia dei cubetti, immergeteli nel liquido e teneteli in ammollo 12 ore in frigo (quest'operazione serve a mantenere forma e consistenza dei cubetti). **Sciacquate molto bene i cubetti** e cuoceteli in un pentolino a bordi alti con 250 g di zucchero sciolto in 5 dl di acqua finché lo sciroppo sarà ridotto del 75%. Disponete i cubetti su una griglia e lasciateli asciugare 24 ore: lo zucchero deve cristallizzare. **Cuocete la metà rimasta della zucca** (circa 500 g) tagliata a pezzetti in una pentola con 1 dl di acqua con i semini della vaniglia e lo zucchero rimasto. Passate al mixer e fate raffreddare la crema in frigorifero. **Essiccate ritagli e bucce della zucca** in forno a 60° per 4 ore. Poi, tostate leggermente a 160° per 5 minuti. Bollite 5 dl di acqua, unite i ritagli secchi e lasciate in infusione 12 ore. Filtrate e fate ridurre in un pentolino per ottenere uno sciroppo (15 minuti).

versione facilitata

Come spiega Mariano, questa ricetta è un po' lunga da preparare a casa. Utilizzando la meringa pronta e tralasciando la riduzione di zucca, però, i tempi si accorciano. Il risultato sarà comunque goloso.





Mescolate mascarpone e panna senza montare e tenete in frigo. Riscaldate l'olio, unite il rosmarino e fate riposare per 3 ore. **Fate la meringa** montando l'albume e lo zucchero, stendete uno strato spesso 5 mm su una placca foderata di carta da forno e cuocete a 60° per 5 ore circa. Triturate la meringa grossolanamente, profumatela con qualche goccia d'olio al rosmarino e mescolate. **Trasferite nel piatto** con una spatola 3 blocchetti di mascarpone, altrettanti cubetti di zucca, qualche goccia di crema e di riduzione. Cospargete con la meringa e qualche ago di rosmarino.

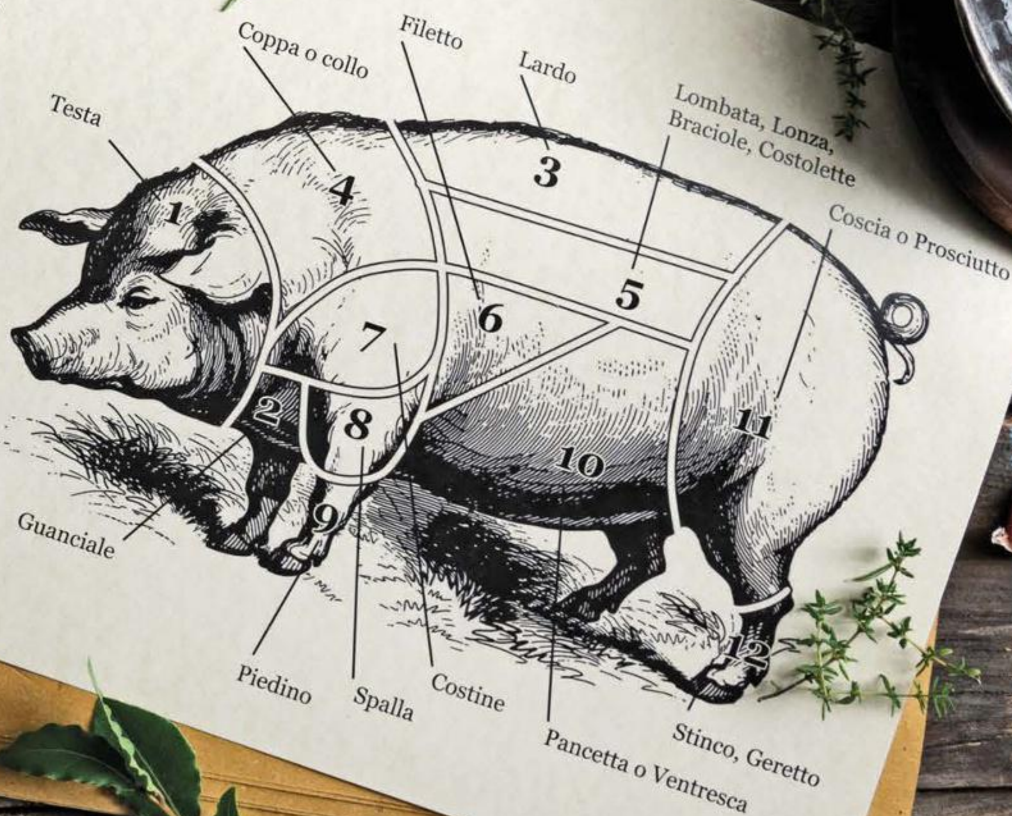


Al nimêl

OVVERO "L'ANIMALE", COME VIENE ANCORA CHIAMATO SUA MAESTÀ IL MAIALE NELLE CAMPAGNE DELL'EMILIA ROMAGNA. UN VERO GIOIELLO GASTRONOMICO INVENTATO DA MADRE NATURA E CURATO DALL'UOMO PER TRARNE PRELIBATEZZE E CONVIVIALITÀ

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Graziano Pozzetto, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Veronica Leali





Secondo l'amico poeta Tonino Guerra, nella vita continuiamo a "mangiare la nostra infanzia" cercando inconsapevolmente ciò che ci preparava la nostra mamma. Più passano gli anni e più puntiamo a una felicità gastronomica cara anche al cuore, fatta un po' di godimento e magari un po' anche di disillusione: ma se Tonino pensava alle minestre di sua madre, io penso soprattutto al vecchio maiale grasso della mia Romagna. Certo, oggi c'è meno spazio per certi ricordi. I suini allevati su grande scala sono stati messi a dieta. Quelli per il consumo fresco, detti "leggeri", vengono macellati a 5 o 6 mesi di vita e arrivano raramente ai 130 chili; quelli "pesanti", destinati soprattutto alla produzione di salumi, raggiungo al massimo i 170. Riconosco che stiamo parlando di un settore produttivo importante e serio. Ma il maiale che amo mangiare io è quello che arriva anche a due o tre anni, ben maturo e passa abbondantemente i 200 chili.

Caro vecchio porco ti voglio bene

Le carni di mio gradimento sono ricche di consistenze, di sapori e succulenze, di odorosità e complessità gastronomica. Ma non basta, certi piatti devono raccontare tradizione, radici, identità... Impresa che riesce alla perfezione se si cucina o si insacca il maiale allevato come si faceva una volta. Ecco perché al caro vecchio porco voglio bene. Ma, per amarlo, non basta saperlo allevare e cucinare, bisogna conoscere il lungo sodalizio delle razze suine con la cultura e la storia, una liaison che vanta momenti gioiosi come la cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio, dotti repertori come il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino del XV secolo, classici come *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* dell'Artusi o le provocazioni della *Cucina futurista* del 1931.

Più è felice, più è buono

Come tutta la cultura, dunque, anche quella del maiale finisce nei libri. Però comincia in cascina e corre lungo la tradizione. Intanto, bisogna sapere, come si sapeva una volta, che il caro vecchio porco non è un animale immondo: si rotola nel fango solo perché non ha sudorazione e, d'estate, va in cerca di refrigerio. Per questo nelle vecchie cascine c'era la pozza sempre piena d'acqua. L'*azdora*, come chiamavamo noi la reggitrice della casa, si occupava personalmente del suo pastone sapendo che è un animale onnivoro, ma ha i suoi gusti; ghiande e castagne lo farebbero immensamente felice (e buono). Tra parentesi, l'*azdora* era l'unica persona che aveva il magone il giorno in cui veniva ucciso.

Una sinfonia di gusti e contrasti

Cresciuti come si faceva nelle nostre campagne, i suini diventavano comunque fonte di prelibatezza. Ma sono convinto che anche oggi, se allevati bene, se ne esalta la docilità, che è una delle premesse per garantire grande qualità e peculiarità finale delle carni, ricche di gusti anche contrastanti, in cui le componenti grasse a magre crescono in una armoniosa rete definita marezzatura, capace di garantire grande piacere gastronomico. Poi, oggi come un tempo, è necessario procedere con sapienza alla macellazione, alla lavorazione e alla conservazione.

Il piacere della convivialità

E quindi a tavola con arrosti, umidi, grigliate e gli insaccati più diversi: dal carré al filetto, dalla lonza alle costine fino alla salama da sugo, i protagonisti sono più che conosciuti. Tra le ricette della mia terra, cito il sugo con la salsiccia fresca, la lonza cotta intera nel latte, i cappelletti con il salame fresco e concludo con il friggione di sole carni di maiale che si faceva in casa del mio amico norcino e gastronomo Pierangelo Orselli. Ma è giusto ricordare anche il carattere di convivialità che porta con sé il consumo del maiale. Penso alla "braciolata" che da noi in Romagna ha avuto la sua epoca d'oro negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso. Il rito si celebra ancora nelle case, nelle osteriacce, sotto i pergolati. Nella riserva di carne ci stanno salsiccia, pancetta, filetto, lonza, coppa, costine, fegato con la rete, braciole varie, salame e prosciutto freschi. Una rivincita contro la fame patita in passato per i più vecchi, una goduria epica per tutti.

Graziano Pozzetto, giornalista,
scrittore e gastronomo

Tovagliolo Society Limonta, vassoio Asa Selection, posate Broggi 1818, bicchiere Coincasa. In apertura, piattino e cucchiaino in legno Asa Selection, piatto in marmo Mmairo, canovaccio Society Limonta. Indirizzi a pag. 106

FILETTO ALLE ERBE NELLA BAGUETTE

pag. 56







BRACIOLE MARINATE AL CAFFÈ

pag. 52



Tovagliolo Society Limonta, piatto Asa Selection. In basso, macinapepe e pirofila Le Creuset, canovaccio Society Limonta, grembiule Coincasa. Nell'altra pagina, piatti VetroFuso di Daniela Poletti, salino e pepino Bitossi Home, tovagliolo Zara Home. Indirizzi a pagina 106.

STINCO ALLA BIRRA ROSSA
pag.52









INTERVISTA

Nel futuro c'è il maiale del passato

STORICO DELLA CUCINA, PRIMO RETTORE DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO (CUNEO) ALBERTO CAPATTI PARLA DEL PRESENTE E DEL FUTURO DEL MAIALE.

DA GRASSO A MAGRISSIMO, COME SI È ARRIVATI A UN TALE CAMBIAMENTO?
IL MAIALE È FACILMENTE ALLEVABILE E PUÒ ESSERE ALIMENTATO CON TUTTO: CIÒ HA FAVORITO IL MOLTIPLICARSI DI ALLEVAMENTI INTENSIVI CHE SODDISFANO LA RICHIESTA DI CARNI SEMPRE PIÙ MAGRE.

MA C'È SPAZIO PER IL MAIALE DI UNA VOLTA?
SÌ, ANCHE SE ORA È UN PRODOTTO DI NICCHIA, È DESTINATO A CRESCERE. DA QUESTO PUNTO DI VISTA SONO IMPORTANTI LE RAZZE AUTOCTONE, COME LA MORA ROMAGNOLA O LA CINTA SENESE, CHE PERMETTONO DI SCEGLIERE LA CARNE GIUSTA PER OGNI TIPO DI RICETTA.

SU COSA DEVONO PUNTARE GLI ALLEVATORI DI SUINI DI QUALITÀ?
DEVONO DARE AL PROPRIO LAVORO UN VALORE IDENTITARIO. ESSERE COSCIENTI CHE NON RISPONDONO A UN SISTEMA ECONOMICO, MA AL TERRITORIO DENTRO CUI VIVONO. QUESTO, ALLA LUNGA DARÀ ANCHE UN BUON RITORNO ECONOMICO.

BRACIOLE MARINATE AL CAFFÈ

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

4 braciole di maiale con l'osso – 5 dl di caffè caldo – 70 g di zucchero di canna scuro – 800 g di patate americane– 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – 1 peperoncino verde – 1 peperoncino rosso – sale – pepe

1 Versate il caffè in un contenitore a bordi alti, mescolatelo con lo zucchero e 30 g di sale, diluitelo con 5 dl di acqua e fatelo raffreddare. Immergetevi le braciole e fatele marinare in frigorifero per una notte.
2 Scolate le braciole, asciugatele e rimettetele in frigo. Foderate una teglia con carta da forno. Lavate bene le patate, tagliatele a rondelle di 1/2 cm di spessore e disponetele nella teglia; salate, pepate e infornatele per circa 20 minuti a 180°.
3 In una padella fate fondere 20 g di burro con un giro d'olio; unite le braciole e fatele cuocere per circa 18 minuti girandole più volte e facendo in modo che cuociano lo stesso tempo da entrambi i lati. Dopo i primi 10 minuti bagnate le braciole con qualche cucchiaio della marinata. Regolate di sale, pepate e toglietele dal fuoco
4 Lavate e affettate i peperoncini, poi privateli dei semi. In una padella, fate fondere il burro rimasto con i peperoncini a fette. Estraete le patate dal forno e conditele col burro piccante. Servite le braciole con le patate appena preparate.

STINCO ALLA BIRRA ROSSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 3 ORE
540 CAL/PORZIONE

2 stinchi di maiale – 5 dl di birra rossa – 4 foglie di alloro – 500 g di patatine novelle – 1 testa d'aglio – 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – paprica affumicata – sale – pepe

1 Condite gli stinchi con sale, pepe e massaggiateli. Metteteli in una pirofila con l'alloro e la testa d'aglio tagliata a metà in orizzontale; bagnateli con la birra e fateli marinare per 6 ore.Sgocciolate gli stinchi, asciugateli e trasferite la birra della marinata in una brocca. Fate fondere 20 g di burro in una padella con un giro d'olio, unite gli stinchi e rosolateli. Sfumateli con 1 mestolo di birra e rimettete gli stinchi nella pirofila con il loro fondo di cottura, 1 mestolo di birra e l'alloro.
2 Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e infornate gli stinchi a 160° per 2 ore bagnandoli di tanto in tanto col fondo di cottura e rigirandoli 2 o 3 volte. Se il fondo di cottura tende ad asciugarsi troppo unite ancora un po' di birra della marinata.
Dopo circa 2 ore eliminate l'alluminio, regolate di sale e proseguite la cottura per circa 1 ora.
3 Nel frattempo, lessate le patate fino a che risulteranno tenere se punte con una forchetta; scolatele e schiacciatele. Trasferitele in una teglia foderata con carta da forno e leggermente unta d'olio. Conditele con sale, pepe, paprica affumicata, un filo d'olio e il burro rimasto a fiocchetti. Togliete gli stinchi dal forno e copriteli con l'alluminio. Infornate le patate con la modalità grill e cuocetele finché risulteranno ben dorate in superficie. Servite gli stinchi bagnati col loro fondo di cottura accompagnati dalle patate.

COPPA ALL'AGLIO, PEPERONCINO E SOIA CON RISO BASMATI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
920 CAL/PORZIONE

600 g di coppa di maiale a fette sottili (circa 4 mm di spessore) – 200 g di riso Basmati – 2 piccole cipolle bionde – 2 cucchiai di zucchero di canna– 2 spicchi d'aglio – 1 peperoncino verde – 80 ml di salsa di soia – 1 lime – 40 g di burro – olio di arachidi – 100 g di arachidi tostate e non salate – sale

1 Tagliate la coppa a pezzetti di 3-4 cm. Lavate e affettate il peperoncino. Tritate finemente l'aglio. Sbucciate e tagliate le cipolle a spicchi sottili. Scottate le arachidi in una padella antiaderente con 3 cucchiai di olio di arachidi, toglietele dal fuoco non appena risulteranno dorate. Tenete da parte tutti gli ingredienti preparati.
2 Preparate il riso. Versate il riso in un colino e lavatelo sotto l'acqua corrente finché il liquido risulta trasparente. Trasferitelo in una pentola dal fondo spesso, salatelo (1 cucchiaino da caffè scarso) e copritelo con l'acqua bollente. Coprite la pentola e mettetela sul fuoco a fiamma media. Cuocete per metà del tempo di cottura indicato sulla confezione + 1 minuto; spegnete il fuoco e lasciate gonfiare il riso per l'altra metà del tempo indicato. Aprite il coperchio, sgranate il riso con una forchetta, trasferitelo in una ciotola e conditelo con il succo di lime filtrato.
3 In una padella antiaderente fate fondere il burro, unite le cipolle, salatele e fatele cuocere per 5-6 minuti mescolando di tanto in tanto. Quando sono dorate e cominciano a caramellarsi, versatele sul riso insieme alle arachidi.
4 Intanto preparate la carne: scaldate 6 cucchiai di olio di arachidi con lo zucchero in un'altra padella antiaderente; quando lo zucchero è ben sciolto unite l'aglio e fatelo insaporire. Aggiungete la coppa, con il peperoncino, e fatela cuocere, mescolando bene finché avrà preso un colore dorato. Bagnate la carne con la soia e cuocete per altri 3-4 minuti finché il fondo si sarà in parte assorbito. Servite la coppa accompagnata dal riso.

COPPA ALL'AGLIO, PEPERONCINO E SOIA CON RISO BASMATI



Piatto marmo Mmairo, piatto fondo e pinza Asa Selection, bicchiere Bitossi Home, tovagliolo Zara Home. Indirizzi a pagina 106

LONZA AL LATTE E SENAPE

pag.56







STRUDEL DI SALSICCIA, CIPOLLA, MELA E SEDANO

pag.56



Canovaccio Society Limonta, cucchiaino Broggi 1818. A lato, piatto Mmairo, posate Broggi 1818, caraffa Coincasa, cocotte Le Creuset. Indirizzi a pagina 106


DAVIDE DUTTO

INTERVISTA

I segreti di un allevamento gourmand

ENORME, MITE, SOCIEVOLE... E DA GOURMET. È IL "MAIALE TRANQUILLO" ALLEVATO DA GIUSEPPE BETTELLA A GABBIONETA BINANUOVA (CR).

I VOSTRI MAIALI SUPERANO I 300 CHILI DI PESO E HANNO CARNI DAL GUSTO PARTICOLARE. DA CHE COSA DIPENDE?
VIVONO FINO A DUE ANNI PRIMA DI ESSERE MACELLATI E SONO IL PRODOTTO DI UNA SCELTA GENETICA E DI UNA CURA ALIMENTARE MESSE A PUNTO NEL CORSO DI MOLTI ANNI.

È PIÙ IMPORTANTE LA GENETICA O L'ALIMENTAZIONE?
LO SONO ENTRAMBE. DICIAMO CHE UNA BUONA ALIMENTAZIONE PUÒ CORREGGERE QUALCHE DIFETTO GENETICO. È IMPORTANTE SAPERE COSA DARE E COSA NON DARE DA MANGIARE AGLI ANIMALI. IL FRUMENTO, PER ESEMPIO, RENDE LE CARNI GRIGIE E MOLLI. SONO OTTIMI INVECE IL MAIS E L'ORZO.

MA UN MAIALE COSÌ ENORME È ANCHE MOLTO GRASSO?
C'È GRASSO E GRASSO. QUELLO DEI NOSTRI MAIALI HA IL 52% DI ACIDO OLEICO,UN GRASSO MONOINSATURO CHE FONDE A TEMPERATURA AMBIENTE, LA QUANTITÀ È VICINA A QUELLA DELL'OLIO D'OLIVA.

LONZA AL LATTE E SENAPE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 70 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

800 g di lonza – 150 g di carote pulite – 150 g di coste di sedano – 150 g di bianco di porro – 4 cucchiai di senape – 1 litro di latte – un mazzetto con 4 foglie di salvia e 2 rametti di rosmarino legati insieme – burro – olio extravergine d'oliva– sale – pepe

1 Spalmate la lonza con la senape, trasferitela in un contenitore capiente e copritela con il latte. Fatela marinare in frigorifero da 4 a 8 ore girandola di tanto in tanto.Lavate le verdure e tritatele finemente. Sgocciolate la lonza; con una spatola ripulitela della senape, mescolate quest'ultima con il latte e tenete il composto da parte. Scaldate 4 cucchiai d'olio e una noce di burro in una pentola dal fondo spesso e rosolate la lonza finché risulterà dorata su tutti i lati. Aggiungete le verdure preparate, il mazzetto aromatico, sale e pepe.
2 Bagnate la carne con la marinata di latte e senape, fate prendere il bollore e abbassate la fiamma a livello medio. Coprite e cuocete la lonza per circa 1 ora girandola di tanto in tanto. A cottura ultimata estraete la carne dalla pentola e tenetela al caldo coperta con un foglio di alluminio. Eliminate il mazzetto di salvia e rosmarino e frullate il fondo di cottura con un frullatore a immersione.
3 Se la salsa ottenuta è troppo liquida fatela restringere sul fuoco per qualche minuto; se invece è troppo densa diluitela con un goccio di latte caldo. Affettate la lonza e servitela con la salsa calda e, se vi piace con purea di patate.

STRUDEL DI SALSICCIA, CIPOLLA, MELA E SEDANO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

620 g di salsiccia – 1 rotolo e mezzo di pasta sfoglia rettangolare – 1 cipolla – 1 costa di sedano – 6 spicchi di mela Annurca – 1 ciuffo di prezzemolo – 4 foglie di sedano – 50 g di burro – 1 tuorlo – 2 cucchiai di latte – qualche rametto di timo – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla e tagliatela a dadini. lavate il sedano e tagliatelo a rondelle. Tritate il prezzemolo con le foglie di sedano e tenete da parte. Fate fondere il burro in una padella, unite la cipolla con il sedano a rondelle, salate e fateli appassire per 5 minuti. Sbucciate gli spicchi di mela, tagliateli a cubetti di 1 cm, uniteli al soffritto e fateli insaporire per 1 minuto, mescolate bene e togliete dal fuoco.
2 Private la salsiccia della pelle, sgranatela con le mani e quindi trasferitela in una ciotola. Conditela con sale, pepe, il trito di foglie di sedano e prezzemolo tenuto da parte, qualche fogliolina di timo e mescolatela con il mix di cipolla, sedano e mela in maniera da formare un composto omogeneo.
3 Foderate una teglia con carta da forno e stendetevi 1 rotolo pasta sfoglia; con il composto di salsiccia formate un cilindro poco più corto del rettangolo di sfoglia e posizionatelo al centro della pasta per il lungo. Ripiegate i lembi della pasta sulla farcia. Dalla sfoglia rimasta ricavate tante striscioline e intrecciatele sulla parte superiore dello strudel formando un reticolo.
4 Diluite il tuorlo con il latte e spennellatelo sulla sfoglia. Infornate lo strudel per 30 minuti a 200°. Durante la cottura si formerà del liquido che tenderà a fuoriuscire dagli spazi rimasti liberi sotto l'intreccio di pasta; quindi, dopo 15 minuti, asciugate con carta da cucina il liquido in eccesso per evitare che bagni la sfoglia. Sfornate lo strudel e servitelo, se vi piace, con un'insalata mista e con senape al miele.

FILETTO ALLE ERBE NELLA BAGUETTE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

1 filetto di maiale di circa 700 g – 1 baguette – 2 rametti di rosmarino – 1 ciuffo di salvia – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – la scorza di 1 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate, lavate e asciugate le erbe e tritatele con lo spicchio d'aglio sbucciato e la scorza del limone. Scaldate 5 cucchiai d'olio in una padella antiaderente e rosolate il filetto a fuoco vivace finché risulterà ben dorato su tutti i lati. Toglietelo dal fuoco e trasferitelo su un tagliere.
2 Tagliate la baguette a metà in orizzontale, scavate leggermente l'interno delle due parti eliminando un po' di mollica e spennellatele d'olio. Distribuite il trito aromatico sulle due metà del pane; salate e pepate il filetto di maiale, poi appoggiatelo su una metà della baguette e richiudetela con l'altra. Legate la baguette con spago da cucina, avvolgetela in un foglio di alluminio e trasferitela su una teglia e infornate a 180° per circa 45-50 minuti.
3 Sfornate e fate riposare per 10 minuti fuori dal forno. Poi, eliminate l'alluminio affettate la baguette e servite subito. Se il pane è più lungo rispetto al filetto, potete cuocerlo e mangiarlo in accompagnamento alla carne. Se preferite, potete accorciare le estremità della baguette per pareggiarle alla lunghezza della carne.

Pecorino

NASCE DA UN VITIGNO ANTICO DIFFUSO A NORD E A SUD DEL FIUME TRONTO, MA SOLO DI RECENTE HA DATO VITA A UN BIANCO IMPORTANTE, CAPACE DI DIALOGARE CON UNA ROBUSTA CUCINA DI MARE E DI TERRA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



MACCHERONI
ALLA CHITARRA
CON CECI E LARDO

pag. 62

l'abbinamento

COME SEMPRE, QUANDO SI TRATTA DI PASTA FATTA IN CASA, PER ACCORDARE I VINI SI VALUTANO IL RAPPORTO TRA UOVA E FARINA DELL'IMPASTO E LA TENSIONE TATTILE DEI MACCHERONI AL MOMENTO DI SCOLARLI. UN DELICATO EQUILIBRIO CHE HA UNA REGOLA: MAGGIORE È L'INTENSITÀ DELLE COMPONENTI, MAGGIORE SARÀ LA PERSONALITÀ DEI VINI DA UTILIZZARE. PER QUESTO ABBIAMO SCELTO TRE PECORINO CHE, NELLE LORO DIFFERENZE, SI AFFERMANO IN MODO NETTO, SENZA ESITAZIONI. IL **FIOBBO DI AURORA** VA INCONTRO AL GUSTO DEI CECI, NE ACCOGLIE LA TRAMA APPENA RUGOSA E NE SPOSA LA SENSUALITÀ CAMPESTRE. IL **DANÙ DI COSTADORO** È PAZIENTE, ASPETTA CHE LA PERSISTENZA DEI DIFFERENTI SAPORI COMINCI A DILEGUARSI PER RINNOVARNE L'ECO E FARLA PROPRIA. IL MOTO PERPETUO DEL **PECORINO DI CLARA MARCELLI** È IL PIÙ SENSIBILE AL RENDIMENTO DELLA CHITARRA E QUASI LO PRIVILEGIA RISPETTO ALL'ESSENZIALITÀ DEL CONDIMENTO.

Il Pecorino è un vino bianco ottenuto dal vitigno omonimo prodotto nelle Marche meridionali e in diverse zone degli Abruzzi. Per molti appassionati e osservatori questa varietà tipica della dorsale piceno-aprutina continua a essere poco decifrabile, eppure sono passati più di trent'anni dalla sua riscoperta agronomica e dalle prime vinificazioni di Guido Cocci Grifoni. Il fondatore dell'omonima azienda in Offida ebbe il prezioso supporto di due esperti come Leonardo Seghetti e Giancarlo Moretti, i primi a pubblicare studi scientifici dedicati. Se si guarda la storia della viticoltura e delle relative esperienze di vinificazione, si tratta comunque di un lasso temporale troppo breve per comprendere il comportamento di un vitigno in un territorio, per di più in un'epoca di cambiamento climatico che ogni anno rischia di sconvolgere e vanificare certezze acquisite.

Il Pecorino è un vitigno antico e solo nell'ultimo ventennio è stato reimpiantato in maniera significativa. Diffuso in tutta la zona fino alla fine dell'Ottocento, è stato sostituito da varietà più produttive e resistenti come Trebbiano e Passerina. Di recente si è verificato un forte interesse, sfociato nell'ambizione di concepire un bianco importante, magari da invecchiamento. Negli ultimi anni si è cercato di regolare i disciplinari di produzione e la collegata etichettatura, in virtù del contributo del Consorzio Tutela Vini Piceni. E, a partire dalla vendemmia 2011, l'Offida Pecorino è stato promosso a Docg.

segue >

CALAMARI RIPIENI CON PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

800 g calamari medi – 500 g patate lessate – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 rametti di timo – 4 pomodori secchi sottolio – 1 cucchiaino di capperi sottaceto – 1 spicchio d'aglio – 1 dl di vino bianco Pecorino – olio extravergine di oliva – sale –pepe nero

1 Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a dadini e trasferitele in una casseruola con acqua fredda; portate a bollore, unite una presa di sale e cuocetele per 10 minuti. Intanto pulite i calamari, svuotate le sacche ed eliminate la pellicina che le riveste, tagliate via i tentacoli e tritateli finemente. Sbucciate lo spicchio d'aglio, eliminate l'anima centrale e tritatelo finemente.
2 Scaldate 3 cucchiai di olio in una larga padella, unite l'aglio e i tentacoli tritati, poi cuoceteli per 2 minuti. Spegnete, aggiungete i pomodori secchi a dadini e i capperi sciacquati e tritati finemente, unite le patate ridotte in purea, il parmigiano e regolate di sale.
3 Farcite per i 2/3 le sacche dei calamari, chiudetele con uno stecchino, disponetele nelle pirofile e conditele con 4 cucchiai di olio, il vino bianco e le foglioline di timo. Trasferitele in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti, poi serviteli in tavola ancora caldi con una macinata di pepe.



l'abbinamento

È UNA RICETTA APPASSIONANTE PER LA SFIDA LANCIATA OGNI VOLTA CHE VEDIAMO IL VINO NEL SUO COMPITO VIVIFICANTE DELLA CUCINA, QUINDI NON UNA "SEMPLICE" BEVANDA DI ACCOMPAGNAMENTO, MA IL PROTAGONISTA DI UN MATRIMONIO D'AMORE. LA LINEA SALDA DEL **PECORINO PISTILLO** AFFRONTA LA FIBRA DEI CALAMARI VINCENDONE LA RESISTENZA, COSÌ CHE AL MOMENTO DI TOCCARE IL RIPIENO LA SUA ENERGIA RISULTI PROPORZIONATA ALLA COMBINATA VARIETÀ DEGLI INGREDIENTI.
IL **PECORINO DON CARLINO** HA UN MODO PIÙ SERRATO, SEBBENE SAPPIA PRENDERSI DELLE PAUSE, CHE ESALTA IL RESPIRO ODOROSO DEL RIPIENO. IL **PECORINO DI EMIDIO PEPE** È COMPENSATO DA UNA MERAVIGLIOSA SOVRAPPOSIZIONE DELLE PERSISTENZE, UNA SAPORITA GALLERIA DI EMOZIONI E RIMANDI DA NON VOLER MAI SMETTERE.

Ciò ha permesso di creare il Falerio Pecorino, una Doc "di ricaduta", così definita per le sue regole un po' meno restrittive rispetto alla denominazione principale. Ora, a nord e a sud del fiume Tronto, il naturale confine tra le due regioni, c'è un buon numero di viticoltori che lavora con un approccio sensibile. Talvolta succede che le aziende si aggancino alle tendenze del momento e ne conseguono vini dagli stili più variegati: maturazione in acciaio o legno, vinificazione in ossidazione o riduzione, contatto con le bucce durante la fermentazione, sono aspetti enologici aperti che a un certo punto troveranno una loro collocazione coerente con il potenziale che ogni luogo sa esprimere.

La considerazione, a ragion veduta, rimane quella di un'uva ricca di corpo, capace di accumulare una buona quantità di zuccheri, caratterizzata da un'acidità che ne definisce la fisionomia e dotata di un buon bagaglio odoroso.

La struttura del Pecorino ha bisogno di piatti saporiti della costa adriatica e dell'entroterra. Anche le versioni più leggere dialogano con la robusta cucina marchigiana e abruzzese. Infatti sono capaci di custodire sia la croccante fragranza della frittura sia l'umido di pesci tipici del fondale adriatico, come sogliola e nasello, con cui è possibile anche condire la pasta. Bene anche su densi passati di verdura e insalate arricchite da formaggi freschi.



BOCCONCINI DI POLLO E CAVOLFIORE FRITTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO COTTURA 15 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

6 sottocosce di pollo – 300 g di cavolfiore viola – 300 g di cavolfiore giallo – 1 cipolla rossa media – 110 g di farina – 110 g di amido di mais – 1 uovo – 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio per uso alimentare – 1,6 dl di birra chiara – 2 rametti di timo – olio di arachide – sale – pepe nero

1 Setacciate in una ciotola la farina e l'amido di mais con il bicarbonato, unite l'uovo sbattuto, le foglioline di timo tritate molto finemente, una presa di sale, la birra e 1,2 l di acqua; amalgamate con una frusta fino a ottenere una pastella omogenea. Copritela con la pellicola e fatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
2 Eliminate pelle e osso dalle sottocosce di pollo e riducetele a bocconcini. Trasferitele in una ciotola e insaporitele con sale e una macinata di pepe.
3 Mondate i cavolfiori e tenete da parte le cimette e le foglie più tenere; sbucciate la cipolla, tagliatela a rondelle e separate gli anelli a due a due. Scaldate abbondante olio in una padella per friggere, immergete le verdure nella pastella e friggetene 5-6 pezzi alla volta.
4 Scolatele su carta per fritti e tenetele in caldo. Passate nella pastella anche i bocconcini di pollo e friggeteli su fiamma moderata per 2-3 minuti e su fiamma vivace per altri 2-3 minuti. Scolateli e serviteli con le verdure.

l'abbinamento

LA RICETTA È ACCATTIVANTE A COMINCIARE DALLA RELAZIONE TATTILE, UNA SORTA DI CROCCANTE RISONANZA, TRA I BOCCONCINI DI POLLO DALLA FIBRA APPENA CEDEVOLE E LE CIMETTE DI CAVOLFIORE CHE GIOCANO SU UNA TENACIA DI SUPERFICIE, MA SOTTO SONO MORBIDE. IL **PECORINO MIGRANTE** È PERFETTO A FAR SALIRE ALLA RIBALTA LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE, IN PARTICOLARE NELLA TERRAGNA CORRISPONDENZA TRA PROFUMO E SAPORE DEI CIBI. IL **PECORINO MERLETTAIE** PREDILIGE CONCENTRARSI SULLA COTTURA, È IL BIANCO DELLE FRITTURE PER LA SUA DISPONIBILITÀ A TENERE VIVO IL GUSTO DELLA PASTELLA FIN QUANDO È POSSIBILE E POI CHIUDERE LEVANDO L'EVENTUALE ACCENNO DI UNTUOSITÀ. IL **PECORINO MACHAON**, DALLA MAGGIORE PARTECIPAZIONE GUSTATIVA, COINVOLGE TUTTI GLI INGREDIENTI, SIN ANCHE IL CONTRIBUTO DEL TIMO, E CI RESTITUISCE UNA FUSIONE PIÙ COMPIUTA.

Preparazioni più complesse, ricche zuppe a base di cereali e legumi, molluschi e frutti di mare conditi senza troppa dovizia, sono il campo d'azione dei Pecorino più strutturati. Il loro vigore lavora sui primi in cui si fondono ortaggi e materie prime del mare; non temono le carni bianche, dal pollo al coniglio cucinati anche con ricette alla cacciatora nelle sue varianti e nelle quali il vino offre spazio alle sensazioni più decise. Vale la pena ricordare che i sughi in bianco consentono combinazioni di maggiore gradualità. Sorprende inoltre l'abbinamento con pietanze della cucina giapponese.

Sapori più intensi e cibi dalla consistenza più tenace possono essere affrontati dai Pecorini ambiziosi, magari maturati per almeno un anno in contenitori di varia natura, dal cemento al legno. La loro vivida complessità tiene testa a pesci importanti dalle carni serrate come il dentice, magari cucinato al forno e accompagnato da verdure, così come alla sapidità radicale dello stoccafisso.

Poi funziona sul tipico coniglio in porchetta e sulle fraganti costolette d'agnello fritte. Infine, la rusticità del Pecorino si dispone sui primi a base di formaggi stagionati e verdure, conditi con ragù di salsiccia.

Mentre la generosa componente alcolica affronta, inaspettatamente, alcune pietanze speziate caratteristiche della cucina indiana, come il pollo tandoori.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Offida Pecorino Fiobbo
Az. Agr. Aurora
0736 810007, € 12
L'agilità del corpo ha una peculiare freschezza, un tratto appena rustico ce lo consegna battagliero su piatti complessi, come gli gnocchi conditi con ragù di cortile.



Offida Pecorino Danù
Costadoro
0735 81781, € 9
Il profilo odoroso, contraddistinto da sentori di frutta gialla, introduce lo spessore gustativo, preparato ad affrontare una frittata con funghi e tartufo nero.



Offida Pecorino Irata
Clara Marcelli
0736 87289, € 14
Prodotto di punta dell'azienda, ha il temperamento proprio dei vini piceni: incisivo e intenso, è vincente sulla ricchezza del baccalà in tegame con le olive.



Offida Pecorino Pistillo
Poderi San Lazzaro
335 8252640, € 12
Bianco ambizioso, detiene una graduale lentezza odorosa e una pronunciata vitalità gustativa; merita una pasta fatta in casa condita con un sugo di crostacei.



Abruzzo Pecorino Don Carlino
De Fermo
085 8289136, € 19
Le aspirazioni dell'azienda sono degne del luogo dove si estende, il loro Pecorino è ideale su una lasagna a base di formaggi stagionati e verdure.



Colli Aprutini Pecorino
Emidio Pepe
0861 856493, € 59
Il vigneto ha circa 15 anni, ciononostante le giovani viti già esprimono frutti di alto profilo che danno un vino intenso e originale, da sperimentare sul pollo tandoori.



Colli Aprutini Pecorino Migrante
Fiore-Podere San Biagio
349 8746769, € 11
Alla spiccata personalità odorosa affianca una delicatezza di fondo, ideale su un piatto di mezze maniche con ragù di sogliola in bianco.



Offida Pecorino Merlettaie
Ciù Ciù
0736 810001, € 13,50 Incarna la fisionomia del Pecorino di Offida delineato dalla Docg, generoso e versatile, graduale nei profumi, è perfetto con un fritto di pesce.

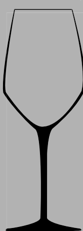


Abruzzo Pecorino Machaon
Az. Agr. Ausonia
085 9071026, € 15
Vinificato in bianco e maturato un anno prima della vendita, è elegante, evoca la bellezza marina del luogo di produzione e "vuole" un'insalata di cozze, calamari e mazzancolle.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

IL PECORINO DELLE VERSIONI LEGGIADRE E DA CONSUMARE A PARTIRE DAI PRIMI SEI MESI DI VITA, È UN CLASSICO VINO REALIZZATO CON UNA VINIFICAZIONE IN BIANCO, O AL MASSIMO ATTRAVERSO UNA BREVE MACERAZIONE, CIÒ CONSENTE DI SERVIRLO A 10-12°. QUANDO È INTERPRETATO COME UN BIANCO AMBIZIOSO, MAGARI MATURATO NEL ROVERE, POSSIAMO PORTARLO A TAVOLA A 12-14° E PERMETTERCI DI AFFINARLO IN BOTTIGLIA ANCHE PER 5-7 ANNI, GODENDOCI UN'EVOLUZIONE DAI TRATTI ANCORA INSONDATI. NEL PRIMO CASO USIAMO UN CALICE APPENA PIÙ PICCOLO, COSÌ DA NON DISPERDERE LA DELICATEZZA; SE IL PECORINO È IMPORTANTE MERITA DI AVERE SPAZIO PER RINASCERE A CONTATTO CON L'ARIA.





MACCHERONI ALLA CHITARRA CON CECI E LARDO

DIFFICILE
PER 6 PERSONE
PREP. 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 – 3 uova – 40 g di lardo – 300 g di ceci lessati – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di rosmarino – 1 foglia di alloro – 2,5 dl di brodo vegetale – 3-4 rametti di prezzemolo – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Impastate la farina con le uova sbattute per 5-6 minuti, formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciate riposare la pasta per 30 minuti. Stendetela in una sfoglia dello spessore di 3 mm, poi passatela sulla chitarra, premendo bene con il matterello (oppure usate l'apposita trafila della macchina per la pasta). Così otterrete circa 400 g di pasta fresca (in alternativa potete utilizzare 240 g di maccheroni alla chitarra in versione secca).
2 Sbucciate lo spicchio d'aglio, eliminate l'anima centrale, tritatelo finemente insieme al lardo e alla metà delle foglie di rosmarino e lasciateli soffriggere dolcemente in una casseruola. Unite la foglia di alloro, i ceci sciacquati, il brodo caldo e proseguite la cottura su fiamma bassa per 15 minuti.
3 Frullate un terzo dei ceci, uniteli a quelli rimasti e regolate di sale e pepe. Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela molto al dente, versatela nella casseruola con i ceci, terminate la cottura unendo un cucchiaio di olio e servitela cosparsa con il rosmarino rimasto, tritato, una macinata di pepe e prezzemolo.

Calici WMF, runner e tovagliette americane La Fabbrica del Lino, piatti Caterina Von Weiss e Stefano Toniolo, pirofile in ghisa Staub. Indirizzi a pagina 106

PP

cavoli CINESI

DI ORIGINE ORIENTALE, STANNO CONQUISTANDO IL MERCATO PER IL GUSTO DELICATO E LA VERSATILITÀ CHE LI RENDE ADATTI A MOLTE PREPARAZIONI, SIA A CRUDO CHE IN COTTURA

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

PAK CHOI AL VAPORE CON SALSA ALLO ZENZERO E ANACARDI

pag.72



RÖSTINI DI PATATE, PORRO
E CAVOLO CINESE
CON UOVO IN CAMICIA

pag.72





INVOLTINI DI CAVOLO CINESE, CARNE E FUNGHI

pag.72

PAK CHOI

Il suo nome scientifico è* Brassica rapa chinensis *e si tratta di uno degli ultimi vegetali arrivati sulle nostre tavole dalla Cina. Si presenta con foglie carnose, particolarmente croccanti e leggermente amarognole. Viene considerato un superfood grazie all'altissima concentrazione di vitamina C e vitamine del gruppo A. Per il suo gusto delicato, è apprezzato da chi non ama il sapore forte del cavolo comune. Si presta a qualsiasi tipo di cottura ed è perfetto lessato o al vapore e può essere ripassato in padella o cotto al forno. È ottimo anche consumato a crudo, tagliato finemente e servito in insalata.

PAK CHOI E SALMONE TERIYAKI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

4 tranci di salmone da 150 g – 125 ml di salsa teriyaki (salsa giapponese a base di soia e saké, si trova nei negozi di prodotti etnici e sui siti online) – 2 cucchiai di salsa di soia – 1 cucchiaio di mirin (salsa agrodolce giapponese, si trova nei negozi di prodotti etnici e sui siti online) – 1 cm di zenzero fresco – 2 cipollotti – 6 pak choi – 1 spicchio d'aglio – sale – pepe

1 In una ciotola, miscelate la salsa teriyaki con la salsa di soia e il mirin: unite l'aglio schiacciato e lo zenzero grattugiato. Sistemate i tranci di salmone in una terrina con i cipollotti affettati e versatevi la marinata: coprite e lasciate insaporire per 30 minuti.
2 Sciacquate i pak choi e tagliateli a metà: sistemateli su una placca e irrorateli con parte della marinata, quindi cuoceteli nel forno a 200° per circa 15 minuti.
3 Sgocciolate i tranci di salmone dalla marinata e scottateli in una padella antiaderente ben calda per 1 minuto su ciascun lato, poi trasferiteli sulla placca insieme ai cavoli; salate, pepate e completate la cottura in forno per altri 4-5 minuti. Sfornate e servite.



PAK CHOY E SALMONE TERIYAKI







CAVOLO CINESE

In Italia è conosciuto anche come Cavolo di Pechino, e infatti il suo nome scientifico è Brassica pekinensis. *È costituito da un cespo allungato che ricorda la lattuga romana. Pur essendo tenere, le foglie sono molto resistenti e hanno una consistenza carnosa che permette cotture abbastanza lunghe anche in forno dopo una rapida sbollentatura. Ciò permette di utilizzare questa varietà di cavolo come contenitore per involtini, sia di carne che di pesce. Sia cotto che tagliato finemente a crudo, si presta ad accompagnare bolliti e salumi anche piuttosto grassi.*

PASTA, CECI E CAVOLO CINESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 60 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

200 g di ceci secchi – 200 g di pasta fresca di grano duro – 6 foglie di cavolo cinese – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di rosmarino – olio extravergine d'oliva – peperoncino sbriciolato – sale

1 Mettete i ceci in una ciotola, copriteli con abbondante acqua fredda e lasciateli in ammollo per una notte. Quindi scolateli e lessateli in acqua bollente per circa 40 minuti.
2 In una padella, rosolate lo spicchio d'aglio sbucciato con qualche ciuffetto di rosmarino, un pizzico di peperoncino e un filo d'olio; quindi unite il cavolo cinese lavato e tagliato a striscioline e fatelo appassire, aggiungendo un pizzico di sale. .
3 Lessate la pasta in acqua in abbondante acqua salata. Intanto, scolate i ceci, tenetene da parte un paio di manciatine, e frullate gli altri con qualche mestolo dell'acqua di cottura della pasta, in modo da ottenere una crema abbastanza fluida; trasferitela in una casseruola e portatela quasi a bollore.
4 Scolate la pasta e mettetela nella casseruola con la crema di ceci. Unite i ceci tenuti da parte e il cavolo, fate insaporire per 2 minuti, aggiungendo, se necessario poca acqua di cottura, e servite.





In tutto il servizio: tessuti Forme di Farina. Pagina 65: piatto distr. da Livellara, teiera Design Now, bicchiere Arianna Badini La Topaia. Pagina 66: vaso Sean Factory, piatto da Habitat Italia. Pagina 67: vassoio Habitat Italia, bicchierino distr. da Livellara. Pagina 69: piatto distr. da Livellara, teiera da Design Now, bicchiere di Arianna Badini La Topaia. Pagina 70: vassoio distr. da Livellara. Pagina 73: piatti Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pag. 106

PAK CHOI AL VAPORE CON SALSA ALLO ZENZERO E ANACARDI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

8 pak choi – 1 peperoncino – 1 spicchio d'aglio – 2 cm di zenzero fresco – 3 cipollotti – 70 g di anacardi tostati – 2 cucchiai di aceto bianco – 1 cucchiaio di zucchero di canna grezzo – 40 ml di salsa di soia – 10 g di amido di mais – olio di sesamo – olio di arachidi – sale

1 Tritate l'aglio sbucciato con lo zenzero e il peperoncino e fateli soffriggere in una padella con 2 cucchiai di olio di sesamo e 4 cucchiai di olio di arachidi. Aggiungete i cipollotti sbucciati e affettati, fateli appassire, poi unite lo zucchero, sfumate con l'aceto e versate la salsa di soia.
2 Diluite l'amido di mais in 2 dl di acqua calda e versatelo nella padella; fate addensare per qualche minuto, quindi unite gli anacardi tritati e regolate di sale.
3 Eliminate la base più dura dei pak choi e sciacquateli per eliminare eventuali residui di terra, incidete la base con un taglio a croce poi cuoceteli a vapore per 10 minuti. Serviteli con la salsa piccante.

RÖSTINI DI PATATE, PORRO E CAVOLO CINESE CON UOVO IN CAMICIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

3 patate a pasta gialla (400 g circa) – 1/2 porro – 8 foglie di cavolo cinese – 2 cucchiai di farina – 4 uova grandi – aceto bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pelate le patate e tagliatele a spicchi, poi cuocetele a vapore per 10 minuti. Tagliate a julienne il porro (tenetene da parte un po' per decorare). Tagliate a striscioline sottili le foglie di cavolo lavate. Scaldate un filo d'olio in un tegame e fatevi appassire porri e cavolo unendo il sale; tenete la fiamma alta e spegnete quando le verdure saranno ancora di un bel colore brillante.
2 Grattugiate in una ciotola le patate con la grattugia a fori grossi; unitevi le verdure saltate, mescolate, quindi incorporate la farina e regolate di sale e pepate. Con le mani leggermente inumidite modellate tante grosse polpette appiattite, quindi rosolatele a fiamma dolce con poco olio in una larga padella antiaderente 3-4 minuti per lato.
3 Nel frattempo portate a ebollizione abbondante acqua in una casseruola; salate, unite l'aceto e create un vortice con un delicato movimento circolare di un cucchiaio, poi sgusciate al centro del vortice 1 uovo alla volta e cuocetelo per 3 minuti circa. Scolate man mano le uova con una paletta forata su un piatto. Servite i röstini con le uova in camicia e decorati con della julienne di porro tenuta da parte.

INVOLTINI DI CAVOLO CINESE, CARNE E FUNGHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

2 scalogni – 800 g di carne macinata mista (manzo e maiale) – 40 g di funghi secchi – 1 mazzetto di prezzemolo – 12 foglie di cavolo cinese – 3 cucchiai di pangrattato – 3 cucchiai di parmigiano reggiano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete i funghi in una ciotola, copriteli con abbondante acqua tiepida e fateli ammollare per circa 20 minuti; quindi scolateli, verificate che non vi siano residui terrosi, strizzateli bene e tritateli grossolanamente. Sbucciate gli scalogni e tritateli con una manciatina di foglie di prezzemolo lavate e asciugate. Fate soffriggere il trito preparato in una padella con un filo d'olio, quindi unite anche i funghi, fate insaporire per qualche minuto e togliete dal fuoco.
2 Raccogliete la carne in una terrina e incorporatevi il soffritto intiepidito, quindi salate e pepate e mescolate bene in modo che gli ingredienti di amalgamino. Scottate le foglie di cavolo per 2-3 minuti in acqua bollente salata, quindi stendetele ad asciugare su un telo pulito.
3 Suddividete il ripieno tra le foglie di cavolo e arrotolatele formando degli involtini. Rosolate gli involtini per 10 minuti in un tegame con un filo d'olio, poi trasferiteli in una teglia e cospargeteli con un mix di pangrattato e parmigiano grattugiato. Irrorate con un filo d'olio, fate dorare nel forno a 200° per 10 minuti, sfornate e servite.

PADELLATA DI PAK CHOI, CIPOLLA ROSSA E MAIALE CON COLATURA DI ALICI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

2 cipolle rosse – 4 cavoli pak choi – 300 g di coppa di maiale – 1/2 l di birra bionda – 80 g di mandorle – 1/2 cucchiaio di colatura di alici – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di finocchietto – 1/2 cucchiaio di miele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate la carne a tocchetti piuttosto grossi, trasferitela in una ciotola, aggiungete l'aglio sbucciato e schiacciato, irrorate con un filo d'olio, coprite con e la birra e fatela marinare per 2 ore.
2 Sbucciate le cipolle e tagliatele a pezzettoni; sciacquate i pak choi e tagliateli alla stessa misura delle cipolle. Scaldate un filo d'olio in una padella antiaderente e rosolatevi la carne, sgocciolata dalla marinata, con un pizzico di sale; quando la carne avrà preso un bel colore dorato, aggiungete il miele e lasciate che caramellizzi un po' senza bruciare.
3 Togliete la carne dalla padella e tenetela da parte in caldo. Nella stessa padella, rosolate le cipolle e il pak choi preparati a fiamma vivace per circa 10 minuti, poi unite nuovamente la carne e mescolate bene. Insaporite con qualche goccia di colatura di alici e completate con il finocchietto spezzettato. Completate con le mandorle tostate e tagliate grossolanamente e servite.



PADELLATA DI PAK CHOI, CIPOLLA ROSSA E MAIALE CON COLATURA DI ALICI



non solo Bake Off

Giornalista, scrittrice e volto televisivo degli ultimi anni, Clelia d'Onofrio vanta una carriera lunga e variegata, che spazia dal mondo dei motori, con oltre vent'anni nella redazione della rivista Quattroruote *(Editoriale Domus), a quello della cucina, per approdare infine alla televisione, dove è uno dei giudici nel talent* Bake Off Italia *di Real Time (Discovery) e, nel 2021, dello spin off* Dolci sotto un tetto*. Oltre a vari testi di cucina e a numerose edizioni dell'agenda* Il Libro di Casa*, Clelia è autrice di due edizioni (1997 e 2011) del mitico ricettario* Il Cucchiaio d'Argento*, pubblicato per la prima volta nel 1950.*

UNA SIGNORA ai fornelli

PROFESSIONALITÀ E RIGORE, GENTILEZZA E FANTASIA HANNO GUIDATO LA LUNGA CARRIERA DI GIORNALISTA E SCRITTRICE DI CLELIA D'ONOFRIO. DAI MOTORI ALLA TELEVISIONE, PASSANDO PER IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Clelia d'Onofrio, ha collaborato Claudia Compagni



SFORMATO DELL'ARTUSI CON PISELLI E CIPOLLINE ALLO ZAFFERANO
pag.77



DOLCE DI MASCARPONE E CIOCCOLATO CON MERINGHETTE ROSA
pag.78

«Mi confondi... quanta fantasia.» «Lo dice anche mamma, lo dicono tutti... ma non posso farci niente, sono nata fantastica...»... La vita di Clelia d'Onofrio, grande professionista del giornalismo, rigorosa dietro la scrittura delicata e immaginifica e il tratto gentile, si è svolta su due binari: il lavoro di una donna fuori dal comune, che negli Anni '60 seppe farsi apprezzare nel mondo prettamente maschile di una rivista automobilistica, e la fantasia, coltivata e custodita fin da bambina. Come rivela il suo ultimo libro *Rugiada a colazione*, da cui è tratto il dialogo qui sopra tra la piccola Clelia e il Fico Bianco, il grande albero del suo giardino con cui la bambina strinse un'amicizia segreta: conversazioni fatte di domande sulla vita delle piante, sul vento, le nuvole, il sapore della rugiada (... «È dolce o salata?... Si può mangiare a cucchiaini?...»...) ma soprattutto di racconti di pranzi, merende e cene in famiglia, della grande cucina di casa che la mamma, le zie e la cuoca Iva preparavano con vera maestria. La suggestione per il cibo nasce dunque dall'infanzia della protagonista, dalla prediletta marmellata di albicocche "dolce e anche un po' piccante", alla maionese con il merluzzo bianco e l'insalata russa; dal mitico uovo al tegamino con il tartufo, il primo piatto "da grandi" che alla piccola Clelia viene concesso di assaggiare, fino agli esclusivi banchetti natalizi di famiglia. Fu dunque naturale che, durante i vent'anni in giro per il mondo per conto di *Quattroruote*, la giornalista si appassionasse ai sapori e ai profumi dei tanti Paesi visitati, dal Giappone alla Russia, alla Bassa California, e iniziasse a scrivere di cibo e itinerari gastronomici: dagli articoli per *Meridiani* e *Tuttoturismo*, sempre di Editoriale Domus, fino alle due edizioni del best seller *Il Cucchiaio d'Argento* (1997 e 2011).

Ultima tappa la TV, con il successo di *Bake Off Italia*, forse inaspettato ma vissuto con la consueta professionalità ingentilita dal savoir faire e dal sorriso. «La televisione mette in luce una delle parti più emozionanti del mio lavoro, l'incontro con le persone» ci dice Clelia, che ha ancora la curiosità di quando interrogava Fico Bianco.


1

UNA RICETTA STORICA

Nell'edizione 1907 de La scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene Pellegrino Artusi pubblicò la ricetta n. 339 intitolata lo Sformato della signora Adele, in onore della "bella e gentilissima" dama che gliela aveva regalata perché la pubblicasse. Nel suo libro Rugiada a colazione Clelia d'Onofrio non ha "potuto fare a meno di ricordarlo, perché", cita Artusi, "è uno sformato molto amato a casa e sempre servito nei giorni degli inviti per la bellezza della presentazione e la sua soave bontà". Ecco la ricetta originale.

«Burro, grammi 100, Farina, grammi 80, Gruviera, grammi 70, Latte, mezzo litro, Uova, N.4. Fate una balsamella con la farina, il latte e il burro, e prima di levarla dal fuoco aggiungete il gruiera grattato o a pezzettini e salatela. Non più a bollore gettateci le uova, prima i rossi, uno alla volta, e poi le chiare montate. Versatelo in uno stampo liscio col buco in mezzo dopo averlo unto col burro e spolverizzatelo di pangrattato, e cuocetelo al forni da campagna per mandarlo in tavola ripieno di umido di rigaglie di pollo e di animelle»


7


2


6


4


5


3



SFORMATO DELL'ARTUSI CON PISELLI E CIPOLLINE ALLO ZAFFERANO

PER 6 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI

per lo sformato 100 g di burro – 80 g di farina – 70 g di gruyère – 1/2 litro di latte – 4 uova – pangrattato e burro per lo stampo – sale
per i piselli 350 g di piselli freschi sgranati (anche surgelati) – 150 g di cipolline – 40 g di burro – 1 bustina di zafferano – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Preparate lo sformato. Fate sciogliere il burro in un pentolino a fuoco medio. Quindi unite la farina, poca alla volta, mescolando.

2 Versate il latte nel padellino sempre mescolando con un cucchiaio di legno. Fuori dal fuoco aggiungete il formaggio grattugiato, mescolate e salate.

3 Separate i tuorli dagli albumi e unite i tuorli al composto precedente.

4 Montate gli albumi a neve con le fruste elettriche e incorporateli alla preparazione delicatamente.

5 Imburrate uno stampo da ciambella di 20 cm di diametro, cospargetelo di pangrattato, versatevi il composto e infornate a 180° per 40 minuti circa.

6 Nel frattempo preparate i piselli. In un tegame fate fondere il burro con 2 cucchiai di olio e insaporitevi le cipolline tagliate in 4. Quando saranno trasparenti, aggiungete i piselli, salate, pepate e proseguite la cottura per 10 minuti.

7 Fate sciogliere lo zafferano in 1/2 bicchiere di acqua tiepida, versatela sui piselli, coprite e cuocete per altri 20 minuti a fiamma tenue. A cottura ultimata, togliete lo sformato dal forno, fatelo intiepidire e sformatelo rovesciandolo. Riempite il foro con i piselli e le cipolline allo zafferano preparati e servite.



Scegliete un cioccolato fondente al 50-60% di cacao: se la percentuale fosse più bassa, il sapore sarebbe troppo dolce; se invece fosse più alta, darebbe al semifreddo note eccessivamente amare. In alternativa alle meringhette, potete decorare il dolce con foglie di cioccolato o frutti di bosco a piacere.















DOLCE DI MASCARPONE E CIOCCOLATO CON MERINGHETTE ROSA

PER 6 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA NESSUNA

300 g di mascarpone – 100 g di zucchero a velo – 50 g di cioccolato fondente – 3 uova – 1 cucchiaino di caffè in polvere finissima – burro per lo stampo – meringhette rosa per il decoro

1 Tritate il cioccolato con un coltello affilato.
2 Separate i tuorli dagli albumi. In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero a velo utilizzando le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3 Unite alla preparazione il mascarpone e mescolate.
4 Aggiungete la polvere di caffè e il cioccolato tritato e mescolate con una frusta.
5 Infine incorporate delicatamente con una spatola gli albumi montati a neve molto ferma.
6 Imburrate una teglia da plumcake, versatevi il composto preparato, livellatelo e fate raffreddare in freezer per 2 ore.
7 Sformate il dolce e guarnite con le meringhette.

EMOZIONI E SAPORI
Nel recente libro Rugiada a colazione (Sperling&Kupfer, € 15,90), Clelia d'Onofrio parla per la prima volta di sé come persona. Tra le altre sue pubblicazioni, *Il Cucchiaio d'Argento Regionale, Feste di Natale, Cucina Veloce, Il Cucchiaio dei Popoli.*



Attorno

al camino



UN PRANZO DAI TONI RUSTICI E CALDI (MA NON SENZA PICCOLE SORPRESE GOURMAND) È IL PRIMO ATTORE DI UNA DOMENICA A TUTTO COMFORT. IN FAMIGLIA O CON GLI AMICI

testi di Cristiana Cassé, foto di Marie-José Jarry/Sunray Photo e archivio Sale&Pepe

Mentre l'inverno trionfa freddissimo, la casa vince la partita: chi ha voglia di uscire? È il tempo delle intime atmosfere, dei maglioni, della legna che scoppietta nel camino. Suggestioni che si ripercuotono in tutto l'agire quotidiano, cucina compresa. Il pranzo della domenica (in campagna ma non solo) diventa un rito lento, che inizia presto e finisce tardi, magari programmato già dal giorno prima, ha ritmi lunghi e inconsueti e si dipana in vari spazi: in cucina, attorno alla tavola...

Tradizionale con brio

Si inizia sorseggiando una birra o un buon vino e si guadagna subito quell'euforia leggera che apre la danze e scioglie la chiacchiera. Si parla del più e del meno, privilegiando serenamente il meno impegnativo, e all'arrivo del primo antipasto, magari, si resta a gustarlo seduti sul tappeto in un improvvisato picnic indoor. Nei piatti si fa onore un hummus arricchito da un'insalatina calda di ceci, pomodori, cipolla e spezie. La ricetta è classica e sfiziosa allo stesso tempo, come tutto il menu, che strizza l'occhio al confort food ma sempre con un pizzico di "pepe". *segue* >

MENU

Hummus guarnito
DURA 3 GIORNI IN FRIGO. SERVITE A TEMPERATURA AMBIENTE AGGIUNGENDO LA GUARNIZIONE ALL'ULTIMO.

Pâté lorraine
DURA 2 GIORNI IN FRIGO. LO SI PUÒ CONGELARE CRUDO: CUOCETELO DOPO AVERLO FATTO SCONGELARE IN FRIGO.

Maccheroncini con verdure e fonduta
LE VERDURE POSSONO ESSERE PREPARATE IL GIORNO PRIMA.

Insalata di cavolo rosso
PUÒ STARE IN FRIGO 1 GIORNO, IN UN CONTENITORE CHIUSO, NON CONDITA.

Bollito misto con verdure a radice
VA PREPARATO IL MATTINO STESSO TENENDO LA CARNE AL CALDO NEL BRODO FINO AL MOMENTO DI SERVIRE.

Gran mix di ortaggi al forno
SI POSSONO RISCALDARE (SENZA SALSA) IN FORNO A 150° PER 10 MINUTI.

Torta alle pere e cioccolato
POTETE PREPARARLA IL GIORNO PRIMA. CONSERVATELA IN DISPENSA AVVOLTA NELLA PELLICOLA.

Tè speziato al latte
PUÒ ESSERE FATTO IN ANTICIPO, UNENDO IL LATTE ALL'ULTIMO E RISCALDANDO LA BEVANDA.



HUMMUS GUARNITO
pag. 87

Il secondo antipasto è una piccola deliziosa bomba, in tutti i sensi. Non solo perché ne ha le sembianze, ma soprattutto perché il pâté Lorraine è un'idea magica e di geniale semplicità. Dentro la crosta di sfoglia, ci sono sono solo lunghe liste di coppa di maiale marinate a lungo con vino e aromi; nient'altro. A fare il miracolo è la cottura che, con un particolare gioco di temperature, regala un risultato morbido e golosissimo. Un pâté, per l'appunto.

Quando l'apparenza inganna

Dopo un brindisi e un ciocco nuovo nel camino, ecco che si entra in area main course. Il primo piatto è davvero particolare. Ha l'aspetto scomposto di un'insalata di pasta, e in un certo senso lo è, se non fosse che a renderlo gustoso non sono le classiche verdurine mediterranee con i cubetti di mozzarella, bensì un mix di rape e cavolo cappuccio con i cubetti di pancetta. Un insieme di sapori di carattere decisamente invernale, confermato dalla fonduta di taleggio che nappa il fondo dei piatti. Completa l'opera, regalando anche un bel gioco di consistenze, una spolverizzata di quartirolo in briciole e cipolla disidratata. Il sapore composito e di grande soddisfazione resta a lungo in bocca (come si direbbe per un buon vino) quindi, per accogliere il secondo piatto in modo obiettivo, serve distrarre il palato. A rinfrescarlo ci pensa l'insalata di cavolo rosso e radicchi che, dietro l'apparenza umile, nasconde un'anima deliziosa: è infatti impreziosita da noci, uvetta ed erbe e viene condita con un'amabile vinaigrette allo sciroppo d'acero. Anche in questo caso, come per la pasta, l'abito non fa il monaco.

segue >





MACCHERONCINI CON VERDURE E FONDUTA

pag. 87



PÂTÉ LORRAINE

pag.87



INSALATA DI CAVOLO ROSSO

pag. 87



BOLLITO MISTO
CON VERDURE A RADICE
pag. 88



GRAN MIX DI VERDURE
AL FORNO
pag. 88





TORTA ALLE PERE
E CIOCCOLATO
pag. 88

BERE GIUSTO

È UN MENU DI TERRA COLMO DI SORPRESE, VISTA LA STRATIFICATA VARIETÀ DEGLI INGREDIENTI E LE PECULIARI MODALITÀ DI PREPARAZIONE. UN ROSATO DELL'ETNA È IL COMPAGNO IDEALE PER LA PRIMA PARTE DEL MENU, AGISCE DI CONSERVA E USA LA DELICATEZZA SULL'INSALATA DI CAVOLO E SULL'HUMMUS, GLI RESTA POI ABBASTANZA ENERGIA PER CONTRASTARE LA LIEVE UNTUOSITÀ DEI MACCHERONCINI. UN LAGREIN SCURO, SIN DAI PROFUMI EVOCATIVO DI UNA CERTA MATERIALITÀ, HA LA PERSONALITÀ PER FILTRARE NELLA RICCA EREDITÀ GUSTATIVA DEL PÂTÉ E PER TENERE IL FILO DELL'ARTICOLATA TATTILITÀ DEL POT-AU-FEU, PRIMA DI CONDIVIDERE NELL'EPILOGO L'AMARICANTE RESIDUO DELLE VERDURE. UN CALICE DI BRACHETTO PASSITO ASSISTE L'ASIMMETRICA E APPENA POLVEROSA DOLCEZZA DELLA TORTA.



TÈ SPEZIATO AL LATTE

pag. 88

Il piatto di carne ha proprio il buon profumo della tavola di una volta. È un veracissimo bollito di manzo da preparare, come si faceva un tempo, con tutti i tagli del bue, compresi la guancia e la coda, e le verdure d'inverno, dalle rape alle pastinache. Il tutto è condito da una pungente salsina alla maniera "tartara". Se vi piace, potete arricchire le carni con qualche osso con il midollo, ma questi non cuoceteli nel brodo, bensì nel forno a 220° per mezz'ora cosparsi con sale grosso, pepe e timo. È la sapienza popolare che lo insegna: il midollo degli ossi "tostati" è davvero golosissimo. Si prosegue con una bellissima teglia di ortaggi misti: un trionfo di colori, dove si rende onore a patate dolci, sedano rapa e broccoletti. Se volete raggiungere la perfezione, unite qualche radice di prezzemolo tuberoso: ha la forma di una piccola patata rugosa e un sapore divino (quasi un topinambur). Lo si trova solo da alcuni ortolani, ma vale la pena cercarlo, è una prelibatezza. Per condire c'è un gustoso intingolo a base di cipollotto, capperi e miele, che conviene segnare sul ricettario di famiglia.

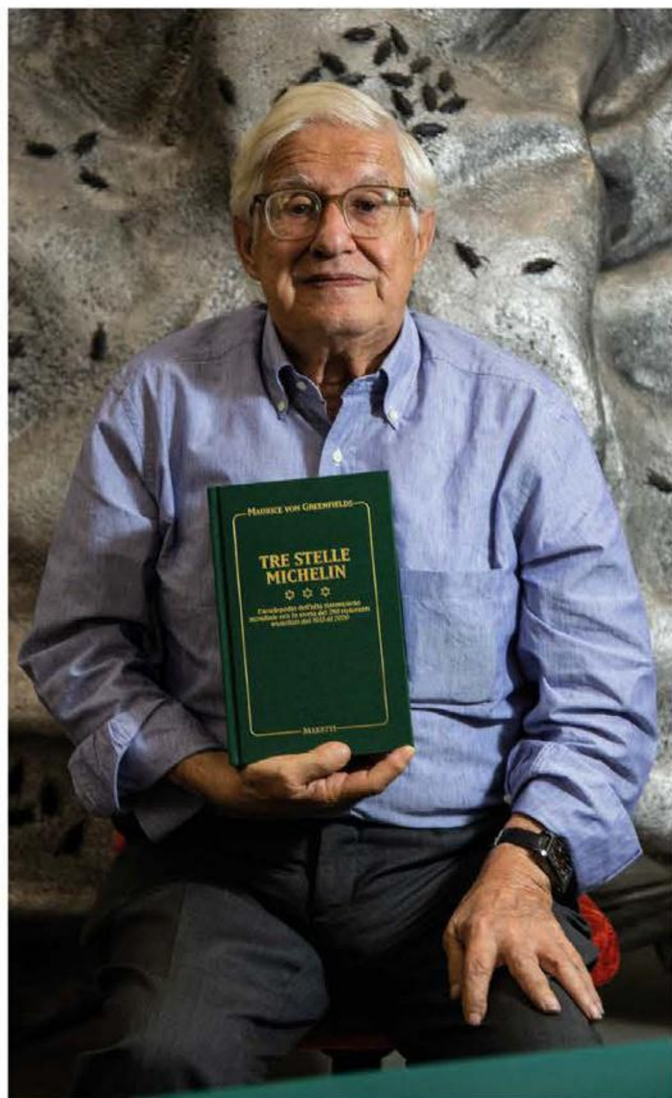
L'atteso momento del dessert

Di nuovo un piccolo inganno visivo, perché il dolce sembra un plumcake (se ne usa lo stampo), ma l'impasto è quello morbido e un po' umido della torta alle pere e cioccolato. Classica ma non troppo: l'aggiunta della farina di nocciole e dello zucchero di canna regala infatti un profumo meraviglioso. È ottima anche da gustare anche a merenda, insieme al tè speziato al latte (una sorta di Masala Chai), lasciandosi cullare dall'imbrunire del cielo.

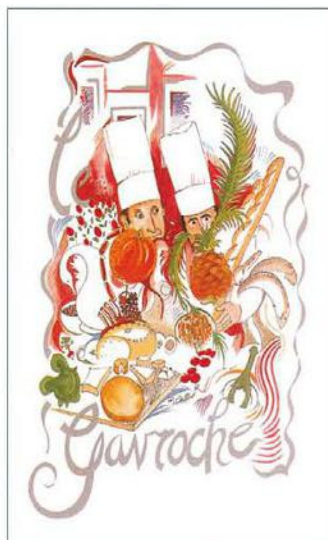
TRE STELLE MICHELIN

Enciclopedia dell'alta ristorazione mondiale con la storia dei 286 ristoranti tristellati dal 1933 al 2020

MARETTI EDITORE



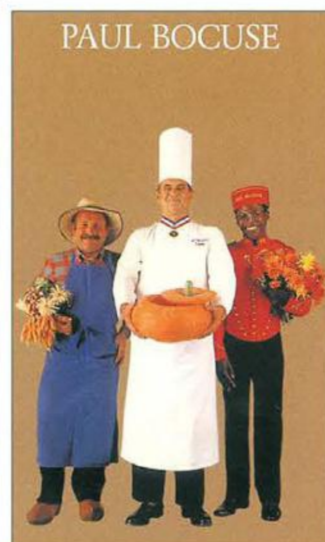
Maurizio Campiverdi © Fotografia di Lido Vannucchi





Oustau de Baumanière





Autore: **Maurice von Greenfields**
alias Maurizio Campiverdi
Uscita: **5 settembre 2020**
Copertina: **Tela con stampa Oro**
Formato: **15.5 x 24 cm**
Pagine: **720**
Lingua: **italiano**
Prezzo: **30,00 euro**
ISBN: **978-88-9397-016-7**

Questo libro ricopre un arco temporale di centoventi anni di storia, il presente e il futuro della gastronomia mondiale, dal 1900 (prima edizione della Guida Michelin) sino al 2020 (anno di questa pubblicazione). Una piccola bibbia per gli amanti della cucina stellata, che potranno apprezzare i racconti dei templi dell'alta gastronomia francese e internazionale, gustarsi i menu e le ricette dei celebri chef dell'*haute cuisine*, analizzare le evoluzioni editoriali e i nuovi accordi commerciali della Michelin, osservare le ascese stellate e i declini gastronomici che si sono susseguiti tra il XX e XXI secolo, e scoprire i nuovi simboli utilizzati dalla celebre Guida Rossa. *Dulcis in fundo*, entrerete a far parte, come veri e propri commensali, delle esperienze gastronomiche vissute direttamente dall'autore che fanno di questo libro un *unicum* nel suo genere. Sono 286 i ristoranti Tristellati che troverete all'interno del volume, tutti quelli che sono stati insigniti delle Tre stelle Michelin dal 1933 (anno in cui compaiono per la prima volta) a oggi. Ciascun Tristellato viene accompagnato da una scheda descrittiva frutto della conoscenza diretta dello stesso Campiverdi; le schede dei ristoranti non provati in prima persona sono contraddistinte dal simbolo (N.V.) (non visitato dall'autore). Grazie a questo manuale culinario attraverserete più di un secolo di avvenimenti gastronomici in tre Continenti diversi (Europa, America e Asia). Stelle e Forchette saranno le vostre compagne di viaggio. Buona lettura!

Acquista subito la tua copia:
www.marettieditore.com

Prefazione al volume di Manfredi Nicolò Maretti

HUMMUS GUARNITO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 1 ORA
380 CAL/PORZIONE

300 g di ceci secchi – 60 g di salsa tahina – 200 g di pomodorini in scatola – 1 limone – 1/2 cipolla rossa tritata – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di coriandolo – 1 cucchiaino colmo di cumino – olio extravergine d'oliva delicato – sale – pepe

1 Il giorno prima, mettete a bagno i ceci in acqua fredda e lasciateli in ammollo per 12 ore. Sciacquateli, metteteli in una pentola con abbondante acqua fredda e cuoceteli per 50 minuti dal momento dell'ebollizione. Salate, 5 minuti prima di spegnere il fuoco. Tenete da parte 1 dl di acqua di cottura, sgocciolate i ceci e privateli delle bucce strofinandoli tra di loro: questo passaggio assicura una consistenza finale dell'hummus più omogenea, ma non è indispensabile.
2 Pesate 425 g di ceci (tenete da parte i restanti) e frullateli con il succo del limone, l'aglio sbucciato, l'acqua di cottura prelevata, la salsa tahina, il cumino, 0,6 dl di olio d'oliva; salate e pepate l'hummus.
3 Tritate la cipolla e rosolatela con un po' d'olio, quindi unite i pomodorini ridotti a tocchetti, i ceci tenuti da parte, un po' di coriandolo tritato, sale e pepe e cuocete per 5 minuti. Ricoprite l'hummus con l'insalata di ceci e servite con ancora un po' di coriandolo fresco.

PÂTÉ LORRAINE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

3 rotoli di pasta sfoglia – 600 g di coppa di maiale – 2 tuorli – 4 scalogni – 1 mazzetto di prezzemolo – uno spruzzo di vino bianco – 2 cucchiaini rasi di sale grosso – pepe

1 Il giorno prima, tagliate la carne a strisce di 1x4 cm circa. Pulite gli scalogni, lavate il prezzemolo e tritateli insieme. Metteteli in una ciotola con le strisce di coppa, il sale, una macinata di pepe e il vino. Mescolate bene, coprite con pellicola per alimenti e lasciate marinare in frigorifero per 12 ore.
2 Assottigliate leggermente i rotoli di sfoglia con il matterello e ricavate 6 ovali di 10x16 cm e 6 ovali di 6x12 cm: per ottenerli tutti dovrete reimpastare gli scarti e tirarli con il matterello. Distribuite la carne scolata dalla marinata sugli ovali più grandi, sovrapponete quelli più piccoli e sigillate bene i bordi premendo la pasta con le dita. Incidete delicatamente la superficie della sfoglia per creare dei decori e poi spennellatela con i tuorli.
3 Mettete i pâté lorraine in frigo per qualche minuto; intanto scaldate il forno a 230°. Quando sarà in temperatura, abbassatela a 210°, infornate subito i pâté e cuoceteli per 20 minuti. Quindi abbassate nuovamente la temperatura 180° e proseguite la cottura per 25 minuti.

MACCHERONCINI CON VERDURE E FONDUTA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

350 g maccheroncini integrali rigati – 400 g di cavolo cappuccio rosso – 2 rape bianche – 150 g di taleggio – 60 g di quartirolo – 80 g di pancetta a dadini – 1 scalogno – 2 cucchiai di cipolla disidratata – 2 cucchiai di latte – 1/2 dl di vino bianco – 1 scalogno – 2-3 cucchiai di brodo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Eliminate il torsolo al cavolo e tagliatelo in cimette; eliminate radice e buccia alle rape, lavateli e tagliateli a pezzettini. Sbucciate lo scalogno, affettatelo e soffriggetelo in padella con 2 cucchiai di olio. Unite le verdure e la pancetta a dadini e rosolateli bene (la pancetta dovrà essere dorata). Sfumate con il vino e cuocete per 15 minuti: se necessario, bagnate con il brodo.
2 Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. Intanto, tagliate il taleggio a pezzetti e fatelo sciogliere a fuoco dolcissimo con il latte.
3 Scolate la pasta e mescolatela con le verdure. Distribuite la fonduta di taleggio sul fondo dei piatti, aggiungete la pasta e completate con il quartirolo sbriciolato e la cipolla disidratata.

INSALATA DI CAVOLO ROSSO

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA NESSUNA
190 CAL/PORZIONE

1/2 cavolo rosso – 2 cespi di radicchio rosso – 1 cespo di radicchio di Treviso – 1 piccola cipolla rossa – 1 manciata di noci Pecan sgusciate – 1 manciata di uvetta o mirtilli rossi – 1 mazzetto di aneto – 5 cucchiai di sciroppo d'acero – 6 cucchiai di aceto di sidro – 5 cucchiai di olio di noci – sale – pepe

1 Pulite, lavate, eliminate torsoli o parti dure alle verdure; tagliate tutte le foglie a listarelle; sbucciate la cipolla e tagliatela ad anelli. Sfogliate l'aneto e lavatelo. Tritate grossolanamente le noci. Disponete tutto in una ciotola e aggiungete l'uvetta o i mirtilli.
2 Con una forchetta, emulsionate lo sciroppo d'acero con l'aceto, l'olio extravergine, sale e pepe e condite l'insalata.

















BOLLITO MISTO CON VERDURE A RADICE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 30 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

1,5 kg di tagli di manzo a piacere (reale, cappello del prete, biancostato, guancia, coda) – 1 costa di sedano – 4 carote – 3 rape – 3 pastinache – 2 cipolle – 2 spicchi d'aglio – 4 cm di zenzero fresco – 1 mazzetto aromatico (timo, prezzemolo, alloro) – 5 bacche di ginepro – 5 grani di pepe – 4 chiodi di garofano – 3 cucchiai di sale grosso – sale in fiocchi e timo per servire
per la salsa 10 cucchiai di olio extravergine d'oliva delicato – 1 cucchiaio di senape – 1 limone – 4 cetriolini – 1 cucchiaino di capperi – 2-3 rametti di dragoncello – 1 mazzetto di erba cipollina – sale – pepe

1 Tagliate le carni a pezzi grossi. Pelate le cipolle e infilzatevi i chiodi di garofano. Sbucciate lo zenzero e gli spicchi d'aglio. In una pentola capiente mettete i grani di pepe, le bacche di ginepro, lo zenzero, le cipolle, il mazzetto aromatico, il sedano e le carni. Coprite con abbondante acqua fredda e cuocete a fuoco lento per 3 ore: aggiungete il sale grosso dopo 2 ore di cottura e schiumate il brodo di tanto in tanto.
2 Pulite, lavate e tagliate a pezzi grossi (o nel senso della lunghezza) carote, rape e pastinache. Unitele al brodo e proseguite la cottura per 30 minuti.
3 Intanto preparate la salsa: mescolate l'olio con il succo del limone, la senape, sale, pepe e tutti gli altri ingredienti tritati. Scolate carni e verdure (eliminate spezie, aromi, cipolle e sedano), disponetele su un piatto e conditele con poco brodo filtrato, sale in fiocchi e foglie di timo. Servite con la salsa e ciotoline di brodo a parte.

GRAN MIX DI ORTAGGI AL FORNO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
120 CAL/PORZIONE

1 patata dolce – 1/2 sedano rapa – 2 carote (1 arancione e 1 gialla) – 150 g di broccoletti – 4 scalogni – 1 cespo di cavolo nero – 1 cipollotto – 1 rametto di rosmarino – 1 cucchiaio di capperi sott'aceto – 1 cucchiaio di miele – 1 cucchiaino di semi di sesamo – 1 cucchiaio di aceto bianco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate la patata, il sedano rapa e gli scalogni. Raschiate le carote. Sfogliate il cavolo. Suddividete i broccoletti in cimette. Lavate gli ortaggi e tagliate patata e sedano rapa in lunghi spicchi, le carote e gli scalogni a metà nel senso della lunghezza, le foglie di cavolo in grossi pezzi.
2 Riunite le verdure in una pirofila, conditele con 2 cucchiai di olio e cuocetele in forno caldo a 180° per 50 minuti mescolandoli ogni tanto. Poi alzate la temperatura a 220° e proseguite la cottura per 10 minuti; salate alla fine e mescolate delicatamente.
3 Frullate gli aghi del rosmarino con il cipollotto pulito e ridotto a tocchetti, i capperi sgocciolati, il miele, l'aceto e una presa di sale: aggiungete a filo 4-5 cucchiai di olio. Cospargete le verdure con i semi di sesamo e servitele calde irrorandole con la salsa.

TORTA ALLE PERE E CIOCCOLATO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

125 g di farina di nocciole – 115 g di farina autolievitante per dolci – 175 g di burro morbido – 110 g di zucchero di canna – 100 g di cioccolato fondente a pezzetti – 2 uova grandi – 2 pere grandi – 1 bustina di vaniglina – burro e farina per lo stampo

1 Mescolate le due farine e incorporate il burro: otterrete un composto di grosse briciole. Poi aggiungete lo zucchero, la vaniglina e le uova e mescolate fino a ottenere un impasto morbido e liscio.
2 Sbucciate le pere, privatele dei torsoli e riducetele a cubetti. Unite pere e cioccolato all'impasto e mescolate bene.
3 Versate il tutto in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato e cuocete in forno caldo a 160° per 50 minuti. Lasciate intiepidire la torta, sformatela e fatela raffreddare su una gratella.

TÈ SPEZIATO AL LATTE

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
65 CAL/PORZIONE

4 bustine di tè nero – 2 dl di latte – 3 cm di zenzero fresco – 2 stecche di cannella – 1 cucchiaino da caffè di semi di finocchio – 5 chiodi di garofano – 12 grani di pepe nero – 8 bacche di cardamomo verde – miele per dolcificare

1 Versate 1 litro d'acqua in una casseruola, unite tutte le spezie e fate sobbollire dolcemente per 15 minuti. Fuori dal fuoco unite le bustine di tè e lasciatele in infusione per 4 minuti.
2 Filtrate il tè, aggiungete il latte e riscaldate prima di servire. Lasciate il miele a disposizione per dolcificare a piacere.





CORTESIA AZIENDA DUENOVESEI

Sabina Dop: un olio antico

CON QUESTO NUMERO INIZIAMO UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE DOP PARTENDO DA UN'ECCELLENZA GIÀ NOTA AGLI ANTICHI ROMANI

a cura di D. Falsitta, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

Tra la Valle del Tevere e i monti Reatini, verdi colline e antichi borghi come Casperia e Fara disegnano un paesaggio idilliaco. Siamo in Sabina, una regione storica del Lazio a circa un'ora da Roma che un tempo abbracciava anche Umbria e Abruzzo e oggi è circoscritta alla zona rurale tra le province di Rieti e Roma, lungo il corso del Tevere. Detta "Sabina Mater" per aver dato, con Rea Silvia, origine alla civiltà romana, è da sempre un'area vocata all'agricoltura e in particolare alla coltivazione di vite e olivo. Ai nostri giorni è nota soprattutto per la qualità dell'olio extravergine, tutelato dall'omonima Dop Sabina. D'altronde già Galeno, padre della farmacopea, ne lodava le proprietà terapeutiche e lo definiva il migliore del mondo, mentre Strabone, nel I secolo a.C., definiva la Sabina "terra di uliveti" e ancora prima Varrone, nel *De re rustica*, dava consigli sulla coltivazione dell'olivo basandosi proprio sull'esempio sabino. Da qui arrivava gran parte dell'oleum ex albis ulivis (cioè olio da olive ancora verdi, il più pregiato) consumato dalle famiglie patrizie di Roma.

In Sabina l'olivo ha da sempre avuto un ruolo centrale, come dimostrano le tante piante millenarie ancora produttive che seguono spesso le regole d'impianto dei Romani, a "quiconce" (con le piante disposte sui vertici di triangoli equilateri) anziché a quadrato come avveniva dal Medioevo in poi. Tra questi l'Olivo di Palombara, con un'età stimata di circa 3000 anni, e l'Ulivone di Canneto Sabino, olivastro selvatico che risalirebbe all'epoca di Numa Pompilio, secondo Re di Roma: con il suo tronco alto 14 metri e i 7,2 metri di

IL PATTO DI SPELLO

Si chiama così il recente accordo tra le 4 principali organizzazioni italiane che si occupano di eno-oleoturismo, ovvero Città del Vino, Città dell'Olio, Movimento Turismo del Vino e dell'Olio, Federazione Italiana Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori. Il patto si pone l'obiettivo di alimentare un dialogo con il governo e con le regioni e il disegno di una comune strategia basata su sostenibilità, etica, salvaguardia dei paesaggi rurali e contrasto dello spopolamento.



LA LETTURA

Chef del ristorante Al 588 (nel relais Borgo I Vicelli a Bagno a Ripoli, Firenze), Andrea Perini è tra i cuochi più attenti all'olio extravergine d'oliva. Nel suo libro Trentagocce, curato da Marco Gemelli, con prefazione di Marco Oreggia e Laura Marinelli e fotografie di Luca Managlia, raccoglie le sue ricette realizzate con gli oli di undici regioni, nonché approfondimenti sulla produzione e l'utilizzo dell'extravergine nella cucina contemporanea, firmati da esperti del settore. **Trentagocce, il libro dello chef dell'olio, Ed. Il Forchettiere**

diametro, è uno dei più grandi d'Europa. Poco lontano l'Abbazia benedettina di Santa Maria di Farfa, del '500, circondata dagli olivi, nel Medioevo svolse un'importante opera nel preservare cultura e agricoltura locali.

Venendo ai nostri giorni, il paesaggio sabino rimane dominato dall'olivo pur se messo a rischio dalla gelata del 2018. La qualità dell'olio extravergine della Dop Sabina (istituita nel 1996) risponde ai canoni qualitativi più moderni. Tra le varietà autoctone più diffuse, la Carboncella dà un olio deciso e dal fruttato intenso, adatto per ultimare carni rosse o zuppe di verdure. La Raja ha un profilo più delicato, dalle note di mandorla, che la rendono ideale con pesci al vapore, insalate verdi o per i dolci. La Rosciola e la Salviana danno oli equilibrati, con note di mandorla e carciofo (e floreali nel secondo caso), perfetti per condire un'insalata di carciofi o carpacci di carne e di pesce. Spesso unite in blend, danno oli bilanciati, profumati e molto versatili.

CONIGLIO IN SALSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
15 MINUTI
COTTURA
40 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

700 g di lombate di coniglio a pezzi – 30 g di pancetta tesa – 2 carote – 3 foglie di salvia – una foglia di alloro – un mazzetto di prezzemolo – un rametto di rosmarino – 2 filetti d'acciuga sott'olio – un cucchiaio di capperi sott'aceto – una dozzina di olive verdi – 2 dl di vino bianco – 2 spicchi d'aglio – un cucchiaio di aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva della Sabina Dop – sale – pepe

1 Salate e pepate i pezzi di coniglio; tritate la pancetta; le foglie di salvia e il rametto di rosmarino, sbucciate gli spicchi d'aglio, privateli dell'anima centrale e riduceteli a fettine; raschiate e tagliate a tocchetti le carote. Versate in una casseruola 4-5 cucchiai d'olio, unite il coniglio e fatelo rosolare bene con la pancetta, la salvia, il rosmarino, l'aglio, le carote e l'alloro.

2 Aggiungete le acciughe tritate, le olive, i capperi, il vino bianco, versate 1 dl d'acqua e cuocete il coniglio su fiamma moderata e con coperchio per 20 minuti.

3 Levate il coperchio e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Unite l'aceto diluito con un cucchiaio d'acqua e cuocete per altri 2 minuti. Spegnete e cospargete con una manciata di foglie di prezzemolo tritate.



Scelti per la nostra ricetta

DueNoveSei Dop Sabina; Moricone (Roma)
Nella Riserva dei Monti Lucretili, Marco Prosseda produce un blend di Carboncella, Salviana, Frantoio, Leccino, Pendolino, dal fruttato medio con sentori di carciofo, fiori di campo e piacevoli note piccanti e speziate (bottiglia 500 ml, 13,60 euro)

Silvi Sabina Sapori – Sabina Dop Etichetta Nera; Palombara Sabina (Roma)
L'azienda conta 1.800 ulivi di varietà Carboncella, Salviana, Frantoio e Leccino. Dal loro blend si ottiene un olio equilibrato, con note erbacee e di cardo (bottiglia 500 ml, 12 euro)

Laura Fagiolo – Cru di Cures Sabina Dop; Fara Sabina (RI)
Agriturismo e fattoria didattica con frantoio dove si moliscono le olive Frantoio, Leccino, Raja e Carboncella. Olio dal fruttato leggero con note erbacee e di mela (bottiglia 500 ml, 7 euro)



FELICE SCOCCIMARRO

carciofo

SPINOSO DI SARDEGNA

È UNA PREGIATISSIMA DOP ISOLANA DAL CUORE TENERO, BIANCO E SAPORITO, CON SENTORI DI ROSMARINO E LIQUIRIZIA, A CUI SI DEDICANO APPASSIONATE CURE E BRILLANTI TECNICHE AFFINCHÉ POSSA GIUNGERE CROCCANTE SUL CONTINENTE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Riccardo Lagorio, foto del servizio di Gian Marco Folcolini e dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Livia Sala

Sotto, uno scorcio del grande campo di carciofi della Società agricola Ampurias Ortoverde di Santa Maria Coghinas, un comune posto sulla riva occidentale del fiume Coghinas, ai piedi delle colline che delimitano la sua fertilissima valle alluvionale. È questo il luogo d'elezione per la coltivazione del Carciofo Spinoso.







MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU AL FORNO

pag. 96



In alto, un trattore nei campi della Società agricola Terzitta di Valledoria; qui sopra, i carciofi appena raccolti sono pronti per passare alla fase di pulizia e lavorazione.



TRIGLIE AL VERMENTINO CON CARCIOFI

pag. 96

Carciofi confezionati con uno speciale film protettivo (detto "skin") della Società Cooperativa Casu. L'azienda propone anche un'insalata di carciofi e l'ortaggio già tagliato a spicchi, pronto da cuocere. Questi prodotti garantiscono la freschezza ideale per almeno 7 giorni.





Maria Licheri, la più giovane della famiglia alla guida della Società Agricola Ampurias Ortoverde. Dopo la laurea in Scienze ambientali, ha scelto di dedicarsi alla coltivazione del pregiato "spinoso".



AGNELLO STUFATO CON CARCIOFI E FINOCCHIETTO

pag. 96

È un concentrato di sapore racchiuso in una chioma acuminata, di colore verde intenso con striature brune, fonte di potassio, ferro e fibre come pochi altri alimenti. Il Carciofo Spinoso di Sardegna Dop, l'*iscatzofa* come viene chiamato nella bassa valle del fiume Coghinas dove si coltiva (non distante da Sassari), non è un prodotto facile. Punge molto ed è delicato, cioè tende a rovinarsi durante il trasporto verso i mercati continentali. “La presenza di un cuore tenero, bianco e dal sapore gustosamente intenso lo distingue però dagli altri carciofi”, spiegano Carlo Cherchi e Roberto Luciano del Consorzio di tutela del prezioso ortaggio, fondato nel novembre 2012.

“Rispecchia il mio temperamento”, ci scherza su Rosanna Seatzu, ex insegnante di lettere che 15 anni fa si è ritirata a coltivare carciofi nei terreni di famiglia. “Quando ho iniziato non volevo fare grandi cose, ma farle bene”, dice con lo sguardo rapito dal Golfo dell'Asinara stringendo a sé un bouquet di carciofi appena recisi. “Si tratta di una pianta generosa, ma di carattere: nei miei campi non prevedo nessun tipo di trattamento e anche l'irrigazione di sostegno è un fatto sporadico: se sottoposti a uno stress naturale, questi ortaggi si temprano”. Per questo i suoi capolini spuntano tra il fogliame solo tra febbraio e marzo.

A pochi chilometri, dopo aver attraversato una vasta distesa coltivata a pomodori e patate di alto pregio, s'incontra la campagna di Tore Terzitta. “Le bonifiche degli anni Quaranta hanno trasformato quella che era una palude in una pianura ideale per la crescita del carciofo, che dev'essere baciato dal sole e accarezzato dal vento”, spiega. “Per tradizione, alle donne spettava il compito di nettare i gambi e i capolini: quando inserivano i carciofi nelle ceste, lo sfregamento delle brattee (i petali dei carciofi) creava un suono stridulo. Quel rumore fa parte della mia infanzia e ancora oggi sentire lo scricchiolio è la prova migliore per verificare la croccantezza di un carciofo”. Crudi e appena colti, cuore e gambo dello Spinoso hanno sentori di rosmarino e di liquirizia e un gusto in bilico tra il dolce e l'amaro. L'astringenza invece è pressoché assente. La produzione tiene occupate le aziende per quasi tutto l'anno. “La messa a dimora dei carducci (i germogli da cui si producono le nuove piante) si pratica tra giugno e fine luglio, mentre la raccolta avviene tra fine novembre e fine maggio, anche se il periodo di maggiore produzione è tra gennaio e marzo.”, racconta Maria Licheri dell'azienda Ampurias Ortoverde.

“Considerando che la raccolta è manuale e che la nostra azienda ha 65 ettari coltivati a carciofo, si capisce quanto sia impegnativa”. Con in tasca una laurea in Scienze ambientali, per Maria questo doveva essere un lavoro saltuario. “Poi mi sono resa conto che il contatto con la terra mi rinfrancava e, da qualche anno, mi dedico solo alla campagna: di mattino s'inizia presto, appena fa chiaro, così da permettere che alle 9 inizi già la cernita dei carciofi.

Poi si inviano al mercato, in mazzetti o in casse con capolini e foglie, che mantengono meglio le brattee”, conclude. La società Ampurias Ortoverde, così come quelle di Tore Terzitta e di Antonio Casu, gode della certificazione Residui Zero, che attesta l'assenza di fitofarmaci nei carciofi. “Nella mia azienda agricola, circa 60 ettari sono destinati ai carciofi Spinoso, il 20% dei quali avranno la certificazione Dop”, racconta Casu, a cui si deve lo studio di sistemi di confezionamento alternativi per superare le difficoltà di conservazione e di utilizzo dell'ortaggio. Bisogna infatti garantire che i capolini arrivino ancora turgidi a destinazione, ed evitare che, una volta in cucina, il carciofo punga o tinga le dita di nero. “Per risolvere il primo ostacolo usiamo una particolare pellicola che trattiene l'umidità; per gli altri due, prepariamo prodotti pronti: Spinosella, un'insalata di Carciofo Spinoso di Sardegna Dop da 110 grammi, e Spinosello, un carciofo a spicchi in confezioni da 120 grammi.

Durano una settimana e si consumano crudi o cotti nel microonde”, afferma. Per assaporare con più semplicità una specialità fuori dall'ordinario.

le nostre scelte

Consorzio per la tutela del Carciofo Spinoso di Sardegna Dop
Viale Sardegna 71
Santa Maria Coghinas (Ss)
Telefono 079 5610542

Società Agricola Terzitta
Località Lu Monti
Valledoria (Ss)
Telefono 079 582159

Società Agricola Eredi Seatzu Mario
Regione Oddastrizza
Valledoria (Ss)
Telefono 335 8303308

Società Agricola Ampurias Ortoverde
Regione Pedrighinosu
Santa Maria Coghinas (Ss)
Telefono 347 2416136

Casu Società Cooperativa Agricola
Località Baddiulia 375
Santa Maria Coghinas (Ss)
Telefono 347 2416136
www.spinosella.it
www.casucoop.it





MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU AL FORNO

MEDIA
PER PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

4 fogli di pane carasau – 400 g di ricotta fresca di pecora – 4 carciofi spinosi – 80 g di pecorino sardo stagionato – 2 litri di brodo vegetale – 3 ciuffi di prezzemolo – 3 rametti di maggiorana – 2 limoni – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Mondate i carciofi: pelate la parte tenera dei gambi, eliminate le foglie più dure, tagliate le sommità, dividete i fiori a metà, togliete il fieno interno e metteteli in una ciotola d'acqua con il succo di un limone. Affettate gambi e fiori irrorandoli con il succo dell'altro limone e cuoceteli per 5-6 minuti con un filo d'olio e l'aglio schiacciato in una padella con coperchio. Unite prezzemolo e maggiorana tritati e spegnete.
2 Mettete la ricotta in una ciotola, unite il pecorino grattugiato e mescolate in modo da ottenere un composto cremoso e omogeneo. Aggiungete i carciofi tenendo da parte qualche spicchio e mescolate nuovamente.
3 Portate a ebollizione il brodo vegetale in una larga padella, spegnete e immergete mezzo foglio di pane carasau diviso in 2-3 pezzi. Estraete i pezzi di carasau con una mestolo forato dopo quasi un minuto e disponeteli in una pirofila oliata increspandoli un poco. Distribuite sopra uno strato di ripieno aiutandovi con la punta delle dita, bagnate con 2-3 cucchiai di brodo e procedete allo stesso modo formando 5-6 strati, riscaldando ogni volta il brodo in cui immergete il pane. Terminate con uno strato di farcia bagnata con 3-4 cucchiai di brodo e irrorata con un filo d'olio. Regolate di sale e pepate
4 Cuocete il millefoglie in forno già caldo a 180° per 30-35 minuti e mantenetelo in forno spento ancora per 5 minuti. Servitelo guarnendolo con gli spicchi di carciofo tenuti da parte. In stagione potete cuocere i carciofi con 2 manciate di fave sgranate e spellate.

AGNELLO STUFATO CON CARCIOFI E FINOCCHIETTO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 90 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

1,5 kg circa di agnello tagliato a pezzi – 4 carciofi spinosi – 1 bicchiere di vino bianco secco – 2 bicchieri di brodo vegetale – 1 rametto di mirto – 2 rametti di timo – 1 mazzetto di finocchietto – 2 spicchi d'aglio – 1 manciata di olive in salamoia – 1 limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate rosolare bene i pezzi di agnello in un largo tegame con un filo d'olio. Dopo averli fatti dorare da un lato, aggiungete il timo, il mirto e l'aglio sbucciato e diviso a metà. Salate, pepate, sfumate con il vino bianco in due riprese e fatelo consumare completamente in modo che caramellizzi leggermente. Versate un po' di brodo, mettete il coperchio e cuocete per circa 40-50 minuti versando altro brodo solo se necessario.
2 Mondate il finocchietto scartando la base più dura dei gambi, poi cuocetelo in 3 dl di acqua leggermente salata in ebollizione. Scolatelo con un mestolo forato e tritatelo tenendo da parte l'acqua di cottura.
3 Recidete la parte dura del gambo dei carciofi e pelate la parte tenera senza staccarla dal fiore. Eliminate le foglie esterne più dure, tagliate la sommità, divideteli in quarti, togliete il fieno interno e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Uniteli quindi all'agnello in cottura aggiungendo anche il finocchietto e le olive sciacquate.
4 Proseguite la cottura finché agnello e carciofi saranno cotti versando di tanto in tanto un po' di acqua di cottura del finocchietto. Servite caldo.

TRIGLIE AL VERMENTINO CON CARCIOFI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

1 kg di triglie di scoglio intere, già pulite – 300 g di pomodorini – 3 carciofi – 150 ml di Vermentino di Gallura – 3 spicchi d'aglio – 2 ciuffi di prezzemolo – 1 ciuffo di finocchietto selvatico – 2 cucchiai di semola rimacinata di grano duro – 2 limoni non trattati – olio extravergine d'oliva – sale

1 Dividete i pomodorini a metà e fateli saltare per 5-6 minuti a fiamma vivace in una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio intero schiacciato.
2 Grattugiate la scorza di un limone e tenetela da parte. Recidete la parte dura del gambo dei carciofi e pelate la parte tenera senza staccarla dal fiore. Eliminate le foglie esterne più dure, tagliate la sommità, divideteli a metà, togliete il fieno interno e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone di cui avete grattugiato la scorza.
3 Affettate i carciofi a spicchi sottili, irrorateli man mano con il succo dell'altro limone, quindi saltateli per 3-4 minuti in una padella con 2 cucchiai d'olio e un altro spicchio d'aglio.
4 Passate le triglie nella semola, fatele rosolare in una larga padella con 3-4 cucchiai di olio e il resto dell'aglio affettato, sfumatele con il vino, fatelo evaporare, girando le triglie una sola volta, quindi unite i pomodorini, i carciofi, il finocchietto tritato e la scorza grattugiata del limone. Regolate di sale e completate la cottura coprendo la padella. Servite con il prezzemolo tritato.

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

CARTONCINO LEGALE

pacchetti salva foreste

Il marchio internazionale PEFC garantisce che le confezioni in carta siano fatte con cellulosa proveniente da foreste o piantagioni sostenibili e, quest'anno, anche dal verde urbano. Senza controllo si verificano traffici illegali di cellulosa da alberi abbattuti di frodo, un business da 100 miliardi di euro l'anno nel mondo (pefc.it).



LAVORO INCLUSIVO

Biscotti solidali

Un nuovo progetto inclusivo per persone con disabilità è Forno 10. A Fabriano (AN) 30 giovani lavorano insieme sfornando ciambelline, canestrelli con cioccolato e tozzetti all'arancia su ricette del pasticciere Massimiliano Guidubaldi felice di condividere la sua arte. Per dimostrare che anche le persone fragili possono essere fortissime (laboratorio10.org).







mangiar bene

PER SALVARE IL PIANETA

Al motto di "è tempo di agire" i maggiori esperti mondiali di agrifood studiano come ridisegnare rapidamente i sistemi alimentari per nutrirsi bene senza "mangiarsi" il pianeta. L'ultimo summit a tema, organizzato dalla Fodazione Barilla "Resetting the Food System from Farm to Fork" ha coinvolto 30 esperti da tutto il mondo, inclusa Agnes Kalibata, inviata speciale dell'Onu. Emerge che i sistemi alimentari sono responsabili di oltre un terzo delle emissioni totali di gas a effetto serra, 11 milioni di persone ogni anno muoiono per un'alimentazione scarsa o inadeguata e oltre un miliardo sono in sovrappeso. Si deve e si può riequilibrare usi e consumi a livello planetario, dal campo alla tavola, valorizzando il ruolo dei produttori e i contadini di tutto il mondo in una logica collaborativa e sostenibile. Agli chef gli esperti hanno affidato il compito di educarci al gusto del cibo goloso, frugale ed ecologico. Così ce ne sarà per tutti, dappertutto. (barillacfn.com).

VERTICAL FARMING

ORTO SALVASPAZIO

Il primo impianto italiano di agricoltura verticale è a Melzo (Milano), dove si coltivano verdure senza pesticidi e fitofarmaci risparmiando il 95% di acqua e il 98% di suolo. Infatti, le insalate di Agricola Moderna crescono in una serra a ripiani sull'acqua per controllare l'apporto dei nutrienti ed evitare lo sviluppo di infestanti. La produttività aumenta e tra luogo di raccolta e sede di confezionamento ci sono solo pochi metri, con ulteriore abbattimento delle emissioni (agricolamoderna.com).



MASSIMO NICOLACI

VINI ECOLOGICI

100% FONTI RINNOVABILI

Caviro, la più grande cooperativa vinicola italiana, sfrutta un mix energetico super ecologico grazie agli scarti di lavorazione dell'uva e delle potature. Il 100% dell'energia elettrica utilizzata è verde, autoprodotta e certificata. Inoltre, gli avanzi di alcoli, mosti, acido tartarico diventano nuova materia prima per altre aziende dall'animo green. Come contadini e allevatori sostenibili presentati sul sito (caviro.com).

chutney

GUSTOSE SALSE AGRODOLCI A BASE DI FRUTTA E ORTAGGI DA TENERE PRONTE IN DISPENSA PER ARRICCHIRE PIATTI DI CARNE E PESCE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





Di ananas

1 Per 800 ml di chutney. Mettete una manciata di uvetta a bagno in acqua tiepida. Cuocete per 30 minuti, a fuoco medio basso, 1 kg di polpa di ananas a cubetti, 1 cipolla a fettine, 100 g di zucchero di canna e 2,5 dl di aceto di mele.
2 Poi unite l'uvetta sgocciolata, 1 cucchiaino di cannella in polvere e un pizzico di peperoncino secco e proseguite la cottura per 30 minuti.
3 Servite con pollo alla griglia, formaggi freschi, terrine di anatra o pesce, patè di carne o prosciutto, pesce gratinato.

Di pomodori e pere

1 Per 1 litro di chutney. Mettete in un tegame 1 mela a tocchetti, 1/2 cucchiaino di sale, 250 g di pomodori pelati a pezzetti, 1 cipolla tritata, 1 cucchiaio di scorza d'arancia, 300 g di zucchero extrafine.
2 Aggiungete 1 cucchiaio di spezie miste (cannella, noce moscata, pepe di Cayenna), 2,5 dl aceto bianco e 1 pizzico di zafferano. Fate bollire per 10 minuti, poi unite 4 pere Williams a cubetti e proseguite la cottura per 40 minuti.
3 Servite con carni fredde, patè, terrine, selvaggina, formaggi crosta fiorita e pane.



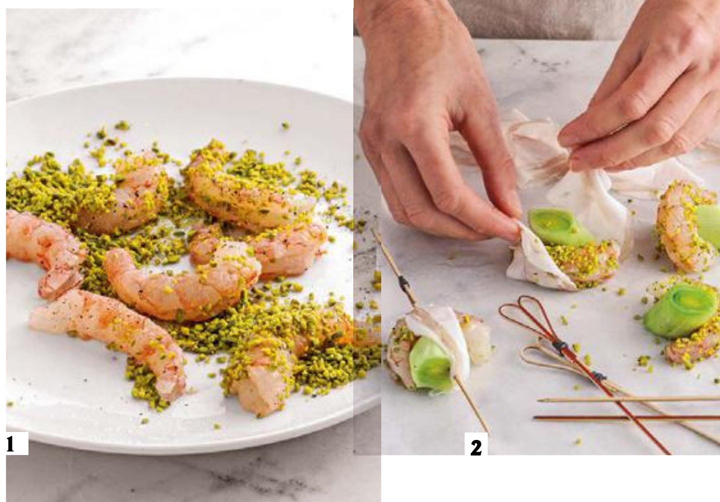


Di mango

1 Per 600 ml di chutney. Detorsolate 2 manghi, incidete la polpa con tagli incrociati e quindi staccatela dalla buccia con un coltellino.
2 Mettete i cubetti in un tegame con 2 lime non trattati a spicchi, 1 peperoncino a listarelle privato dei semi e 2,5 dl di aceto bianco. Fate sobbollire per 10 minuti, poi unite 160 g di zucchero e una presa di sale e cuocete per 50 minuti. Poi profumate con cardamomo, curcuma e cumino.
3 Servite con formaggi di capra, robiole, pollame arrosto o bollito.

Gamberi con chutney all'ananas

1 Pulite 4 porri eliminando le foglie più esterne, tagliate ciascuno in 4 tocchetti e scottateli in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolateli, lasciateli intiepidire, poi tagliateli a tocchetti. Pulite 16 code di gambero privandole dei carapaci e del filo nero sul dorso. Sciacquateli, asciugateli, salateli e pepateli. Poi passateli in 60 g di granella di pistacchi.
2 Tagliate a metà 8 fette di lardo e avvolgetevi le code di gambero accoppiate con un pezzetto di porro. Fissate ciascuno spiedino con uno stecchino di legno e rosolateli in padella con olio e aglio tritato. Trasferite gli spiedini su un piatto da portata, conditeli con un filo d'olio e pepe e serviteli con il chutney di ananas all'uvetta.


1 2

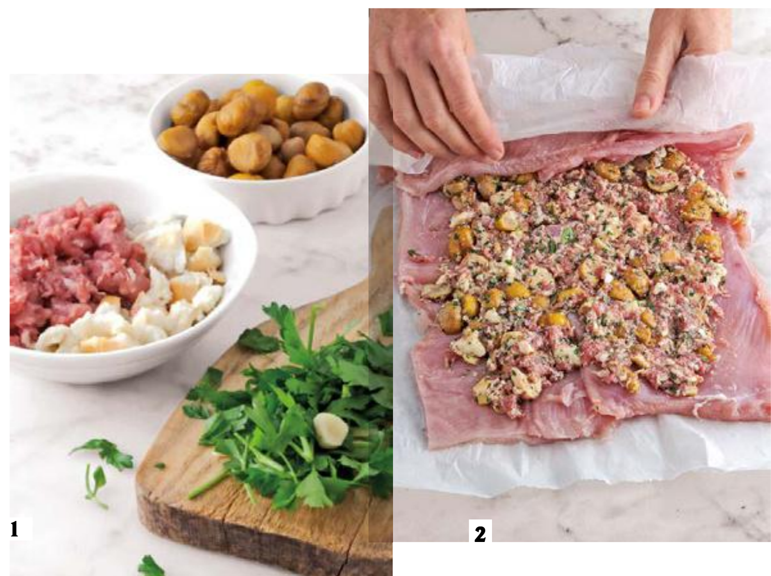

1 2

Faraona con chutney di pomodori e pere

1 Tagliate a metà 1 petto di faraona di 1,5 kg. Riducetene metà a striscioline, salatele e pepatele. Frullate la polpa restante nel mixer senza macinarla troppo e poi impastatela con 1 cucchiaio di spezie (zenzero e coriandolo in polvere e bacche di ginepro pestate), 50 ml di Marsala, 1 uovo, 50 g di pistacchi sgusciati non salati, sale e pepe.
2 Rivestite 2 terrine della capacità di 1/2 litro con 100 g di fettine di pancetta accavallandole leggermente e lasciandole sbordare. Riempite gli stampi con l'impasto alternandolo con le striscioline di petto. Richiudete la pancetta sul ripieno, disponete 1 rametto di mirto al centro di ogni terrina, coprite con alluminio e cuocete in forno caldo a 180° per 50 minuti. Togliete l'alluminio e proseguite la cottura 10 minuti in modo che la pancetta diventi croccante. Servite con il chutney di pere.

Tacchino con chutney al mango

1 Ammorbidite 40 g di pane raffermo in poco latte. Preparate un abbondante trito di aglio e prezzemolo. Impastate 250 g di salsiccia spellata con il pane strizzato, 1 uovo sbattuto, il trito AROMATICO, sale e pepe. Poi incorporate 120 g di castagne lessate.
2 Appiattite con il batticarne 1 fetta di tacchino di 800 g circa, salatela, pepatela e spalmatela con l'impasto lasciando libero un bordo di 2 cm. Arrotolatela e fissatela con spago da cucina. Rosolate il rotolo in 50 g di burro, sfumatelo con 50 ml di brandy e infornatelo a 180° per 40 minuti girandolo spesso e bagnandolo con il suo fondo. Prelevatelo e fatelo riposare per 10 minuti avvolto in un foglio di alluminio. Deglassate il fondo di cottura con altro brandy (poco), salate e pepate. Servite il rotolo a fette, irroratelo con l'intingolo e accompagnatelo con il chutney di mango.


1 2

LE DOSI SONO PER 8 PERSONE

le origini e la conservazione

IL CHUTNEY È UNA SALSA AGRODOLCE DIFFUSA IN ASIA MERIDIONALE E ORIENTALE A BASE DI FRUTTA E SPEZIE COTTE A LUNGO CON ACETO E ZUCCHERO IN TEGAMI A FONDO SPESSO. POTETE CONSERVARLO PER 3-4 GIORNI IN FRIGO IN UNA CIOTOLA COPERTA, OPPURE PER 1 MESE IN DISPENSA METTENDOLO ANCORA BOLLENTE IN CONTENITORI ERMETICI: FATELI RAFFREDDARE CAPOVOLTI, SI CREERÀ UNA SORTA DI SOTTOVUOTO. LA DURATA PUÒ ARRIVARE A 3 MESI STERILIZZANDO I VASETTI PRIMA DELL'USO. METTETELI INSIEME AI LORO COPERCHI IN UNA PENTOLA, RIEMPITE D'ACQUA FREDDA E FATE BOLLIRE PER 20 MINUTI. SCOLATELI, SISTEMATELI CAPOVOLTI SU UN TELO E LASCIATELI ASCIUGARE PERFETTAMENTE. IN ALTERNATIVA, METTETELI IN FORNO CALDO A 120° PER 20 MINUTI.

In tutto il servizio, pentole Tescoma, piatti Easy Life.
Indirizzi a pagina 106





NEL PROSSIMO NUMERO: SALSE DI FRUTTA

In primo piano, l'iconica Moka Express presente in tutte le cucine italiane. Creata da Alfonso Bialetti nel 1933, è in alluminio eco-sostenibile, dura anni e necessita di una manutenzione minima (3 tazze, € 25,90). Sullo sfondo, la nuova Moka Induction rossa con caldaia in alluminio interno e acciaio esterno, adatta anche ai piani a induzione (2 tazze, € 34,90). **Bialetti**. Indirizzi a pagina 106

La moka

LA CAFFETTIERA TRADIZIONALE IN ALLUMINIO È DA QUASI UN SECOLO LA PIÙ AMATA DAGLI ITALIANI

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro

La moka è con tutta probabilità l'oggetto di design più presente nelle cucine degli italiani e non solo, si trova esposta anche al MOMA di New York. Quella che conosciamo oggi, fatta in alluminio e con la base ottagonale, fu inventata da Alfonso Bialetti nel 1933. La sua azienda aveva sede a Crusinallo, in Piemonte, e si occupava di produzione di semilavorati in alluminio. Negli anni del ventennio fascista e dei futuristi, l'alluminio era il materiale simbolo e il caffè il rito più amato dagli italiani che amavano consumarlo al bar. Anche se poter preparare il caffè a casa era, in effetti, un'esigenza sentita.

L'intuizione della moka nacque al signor Bialetti, osservando la moglie fare il bucato con una lisciveuse, pentolona munita di tubo con la parte alta forata. La signora Bialetti metteva il bucato nel pentolone con acqua e sapone; man mano che procedeva l'ebollizione, l'acqua veniva spinta sul tubo e riscendeva dai fori, sciogliendo e spargendo bene la liscivia sul bucato. Così la storia della moka si intreccia a quella dell'Italia del secolo scorso e, anche se oggi ne esistono di varie forme, dimensioni e materiali, la Moka Express Bialetti (che si chiama così per via della città di Mokha, nello Yemen, una delle zone più vocate per la produzione del caffè) è sempre la stessa di quasi novant'anni fa.

Fino ad allora il caffè si preparava con la famosa cuccumella napoletana. Inventata nel 1819, è dotata di due serbatoi e di un filtro che contiene la preziosa polvere di

aroma senza stagioni

La cuccuma napoletana dei primi anni dell'800 dà un caffè meno intenso rispetto a un espresso preparato con la moka, nata un secolo dopo e ancora oggi in auge

MINI SACHER DA CAFFÈ

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
470 CAL PORZIONE

100 g di cioccolato fondente al 70% – 80 g di zucchero a velo – 60 g di farina 00 + quella per gli stampi – 60 g di burro + quello per gli stampi – 4 uova – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 1 arancia non trattata – 80 g di scorza di arancia candita – 5-6 chicchi di caffè
<u>per la glassa</u> 125 g di cioccolato fondente al 60% – 85 g di burro

1 Per l'impasto, tritate finemente il cioccolato, trasferitelo in una ciotola resistente al calore, unite il burro a dadini e fate sciogliere i due ingredienti a bagnomaria, poi lasciate intiepidire.
2 Montate le uova con lo zucchero a velo e la scorza d'arancia grattugiata fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite la crema di burro e cioccolato e mescolate. Aggiungete la farina setacciata con la cannella e amalgamate gli ingredienti mescolando con una spatola.
3 Imburrate e infarinate 8 stampini quadrati di 5 cm per lato, suddividete l'impasto e trasferiteli nel forno già caldo a 180° per 25 minuti. Quindi lasciate intiepidire le mini sacher, levatele dagli stampi e posizionatele su una gratella.
4 Per la glassa, tritate finemente il cioccolato, scioglietelo a bagnomaria con il burro, mescolate e fate colare la glassa sulle tortine. Decorate con la scorza di arancia candita tagliata a julienne e i chicchi di caffè pestati, poi trasferite in frigo per 1 ora, quindi servitele con una tazzina di caffè.

caffè, basta capovolgerla così che l'acqua bollente passi da un serbatoio all'altro, attraversando il filtro e portando con sé tutto il gusto e l'aroma dell'intensa bevanda. La napoletana all'epoca era così famosa da calcare le scene: nel 1931, fa la sua comparsa nell'opera teatrale ***Natale in casa Cupiello***, scritta da Eduardo de Filippo. E, anche se nei decenni successivi è stata soppiantata dalla moka, oggi la si trova ancora in funzione nelle cucine di tanti coffee lovers. Dopo Bialetti sono state tante le aziende che si applicate nella ridefinizione dei canoni della caffettiera. Tra queste c'è sicuramente Alessi. Mentre Lavazza dà vita a una delle caffettiere più popolari: la ***Carmencita*** disegnata da Marco Zanuso nel 1979 e ispirata all'omonimo personaggio ideato da Armando Testa per la pubblicità del caffè.

"A riempire una stanza basta una caffettiera sul fuoco", scrive Erri de Luca, perché il profumo e l'inconfondibile rumore che emana sono simbolo stesso di casa. Ma gli esperti avvertono: uno degli errori più comuni nel preparare il caffè con la moka è lasciare che l'estrazione perduri troppo a lungo. Il cosiddetto "effetto stromboliano", che genera il tipico borbottio, tecnicamente invece può abbassare la qualità del caffè. Bisogna spegnere la caffettiera prima che inizi a borbottare, per ridurre l'impatto che l'acqua troppo calda può avere sulla polvere, causando un sapore di bruciato. Meglio tenere il coperchio della moka aperto per seguire il flusso di estrazione e rimuovere la caffettiera dal fuoco prima che inizi il gorgoglio. Anche se questo significa rinunciare a un suono familiare e invitante.



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Il designer Isao Hosoe si è ispirato alle colonne doriche per creare un oggetto di uso quotidiano: la Moka Mach in alluminio pressofuso, igienico e facile da pulire, con corpo centrale percorso da leggere scanalature (da 2 tazze, € 62). **Serafino Zani**



Il manico sinuoso e l'eleganza delle forme rende Lady Anne protagonista sulla tavola. La designer Lara Caffi ha preso ispirazione dai servizi in argento del '700 (4 tazze, € 78). **KnIndustrie**

Linee armoniose e manico effetto legno caratterizzano la caffettiera Tower vintage che, nella versione gialla, dà un tocco di colore alla cucina. In alluminio, coniuga design a funzionalità (4 tazze, € 25). **Brandani**



Pulcina è l'evoluzione della classica caffettiera nella versione moka a induzione. Disegnata da Michele de Lucchi, la speciale caldaia elimina la fase finale ed estrae il meglio dalla polvere di caffè (3 tazze, € 75). **Illycaffè** con **Alessi**





Ha cuore in alluminio e rivestimento in acciaio My Moka, adatta anche ai piani a induzione; la fascia antiscivolo in silicone è proposta in diversi colori (da 2 tazze, € 24,90). **Pedrini**



Proposta in tre misure, la caffettiera Montecarlo è in acciaio inox con guarnizione interna in silicone, adatta anche ai piani a induzione (2 tazze, € 29,90). **Tescoma**

La versione contemporanea della moka, dalla silhouette minimalista, ha design funzionale con estetica scandinava: in acciaio inox rivestito in teflon, ha manico in legno (3 tazze, € 79,90). **Stelton**



architettura da tavola





Progettate dall'architetto Aldo Rossi, le caffettiere La Conica sono caratterizzate da essenziali linee geometriche; in acciaio inox e fondo in rame, sono proposte in due misure (da 3 tazze, € 205). **Alessi**

INTERVISTA



PROFESSIONE CAFFÈ
CI RISPONDE MORENO FAINA, DIRETTORE DELL'UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ ILLY

QUALI SONO GLI ERRORI PIÙ COMUNI CHE SI FANNO CON LA MOKA?
PREPARARE IL CAFFÈ È UNA PROCEDURA SEMPLICE, MA NON BANALE. UN ERRORE COMUNE È QUELLO DI LASCIARE I FONDI NEL FILTRO TRA UN USO E L'ALTRO. TUTTI I CAFFÈ HANNO UNA PERCENTUALE DI OLI E GRASSI CHE, SE INTRAPPOLATI NEL FILTRO, TENDONO A OSSIDARSI E A FAR DIVENTARE LA BEVANDA RANCIDA.

COSA FARE QUINDI DOPO OGNI USO?
SERVE UN'ACCURATA PULIZIA DI FILTRO E CALDAIA E DELLA PARTE SUPERIORE DELLA MOKA, SENZA USARE DETERGENTI PROFUMATI.

E LA MANUTENZIONE ORDINARIA?
BASTA VERIFICARE CHE NELLA VALVOLINA NON CI SIANO INCROSTAZIONI; SOSTITUIRE ALMENO UNA VOLTA L'ANNO LA GUARNIZIONE; PULIRE FILTRO SUPERIORE E FILTRO A IMBUTO CON UN PASSAGGIO DI ACQUA CALDA A CICLO VUOTO. INFINE, LA SUPERFICIE DELLA CALDAIA DEVE RISULTARE LISCIA AL TATTO. IN CASO CONTRARIO È COMPROMESSA L'EFFICIENZA DELLA MOKA.

TUTTE LE SETTIMANE **IN EDICOLA**



DIRETTO DA
MAURIZIO BELPIETRO

nel numero di marzo



Il freddo cala e viene voglia di un primo sfizioso PRANZO ALL'APERTO. Sui fornelli di casa intanto si impara a DEGLASSARE (cioè esaltare il gusto del sughetto che si forma nei tegami), si scopre il TOPINAMBUR e si inventano nuovi condimenti per la PASTA. E i DOLCI? Semplicissimi: basta mescolare gli ingredienti e infornare.

in edicola dal 23 febbraio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

Febbraio 2021

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Alessandro Gnocchi CAPOSERVIZIO - alessandro.gnocchi@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Susanna Meregalli - susanna.meregalli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatozzi - silvia.tatozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it
Patrizia Zanette - patrizia.zanette@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Veronica Leali, Marie-José Jarry/Sunray Photo, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Graziano Pozzetto, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Giovanna Ruo Berchera, Michele Tabozzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl
20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

Abbonamenti
Gentile abbonato, desideriamo informarti che dal giorno 1 gennaio 2020 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. ha ceduto il proprio ramo d'azienda relativo all'area periodici alla società Stile Italia Edizioni srl. Per effetto di tale cessione, Stile Italia Edizioni srl. è subentrata nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente instaurati tra te ed Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Di conseguenza, i dati personali raccolti da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. nell'ambito dell'instaurazione o in esecuzione del rapporto contrattuale di abbonamento, sono stati comunicati a Stile Italia Edizioni srl, che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 4 n. 7 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation – "GDPR"). Trattandosi di una cessione di ramo d'azienda i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare, da Stile Italia Edizioni srl, che tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi altra normativa applicabile. Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link www.stileitaliaedizioni.it/privacy-policy



Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8677 del 25 maggio 2020

indirizzi
FEBBRAIO 2021

- ALESSI, alessi.com
- ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- ASA SELECTION, DISTR. DA MERITO, merito.it - asa-selection.com
- BIALETTI, bialetti.it
- BRANDANI, brandani.it
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CHRISTIAN FISCHBACHER, fischbacher.com
- CHURCHILL 1795, churchill1795.com
- CLAYLAB LABORATORIO DI CERAMICA, claylab.it
- DE BUYER, debuyer.com
- DUDSON, dudson.com
- ENERGIEKER, energieker.it
- FRANCESCA REITANO, francescareitano.com
- ILLYCAFFÈ, illy.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- MVH, mvh.it
- PEDRINI, pedrini.com
- PINTI INOX, pinti.it
- SERAFINO ZANI, zanishop.it
- SERAX, serax.com
- SONIA GIROTTO L'OFFICINA DELLA CERAMICA, lofficinadellaceramica.it
- STAUB, staub-italia.it
- STEFANO TONIOLO, etsy.com
- STELTON, finnishdesignshop.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- WMF, wmf.com
- ZAFFERANO ITALIA, zafferanoitalia.com